修理を依頼される前に

TOKYO GAS

長年ご使用のガス機器の点検をぜひ！

- ・ときどきガスくさい。
- ・焦げくさいにおいがする。
- ・キーやボタンの操作が不確実。
- ・コンロ部、グリル部が点火しにくい。
- ・その他の異常や故障がある。

以上のような症状のときは、ガス栓を閉め、故障や事故防止のため、必ず販売店に点検・修理を相談してください。

※ご使用に際しての機器に関するお問合わせは、ご使用地区の事業所または販売店にお願いします。

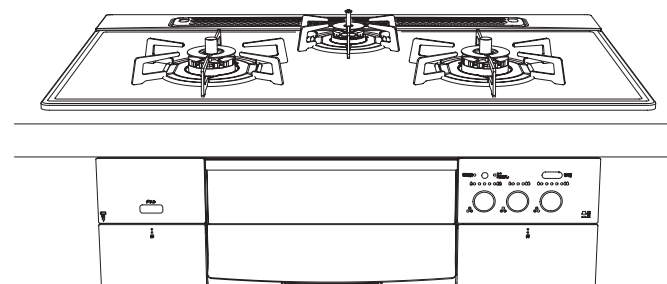
販売店名

製造者
株式会社ハーマン　本　社　〒554-0023　大阪市此花区春日出南3-2-10

家庭用

全ロセンサー搭載
Si センサーコンロ

ビルトインコンロ
取扱説明書 保証書付

	60cm幅	75cm幅
品名コード （機器コード）	HR-BP3DR-X6SS （11-052-02-02026） HR-BP3DR-G6SS （11-052-02-02023） HR-BP3DR-G6BS （11-052-02-02022） HR-BP3DR-A6BS （11-052-02-02018） HR-BP3DR-A6SS （11-052-02-02019）	HR-BP3DR-X7SS （11-052-02-02027） HR-BP3DR-G7SS （11-052-02-02025） HR-BP3DR-G7BS （11-052-02-02024） HR-BP3DR-A7BS （11-052-02-02020） HR-BP3DR-A7SS （11-052-02-02021）
型式名	C3WM1PWA	C3WM2PWA

このたびは、東京ガスのガスビルトインコンロをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください

- ○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
- ○この取扱説明書の78ページが保証書になっています。お買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
- ○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
- ○この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと、著しく寿命が短くなります。
- ○この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- ○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。

36516800
Tア68

取扱説明書
HR-BP3DR-X6・7SS
HR-BP3DR-G6・7シリーズ
HR-BP3DR-A6・7シリーズ

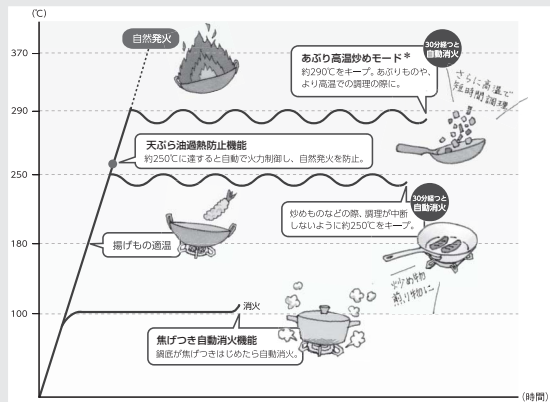
13 01 01

Siセンサーコンロについて

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

安心（Safety）、便利（Support）、笑顔（Smile）を約束する、
賢い（Intelligent）センサーを搭載した、進化したコンロです。

◎風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます！	**立消え安全装置**
◎万一消し忘れても、一定時間で自動消火します！	**消し忘れ消火機能**
◎天ぷら油の過熱を未然に防止します！	**天ぷら油過熱防止機能**
◎煮ものなどの焦げつきを初期段階で自動消火します！	**焦げつき自動消火機能**
◎そで口への引火を未然に防ぎます！	**鍋なし検知機能**

●温度センサーのはたらき

＊あぶり高温炒めモードとは

・通常時より高い温度まで調理できる機能です。
あぶり高温炒めモードを使用しても、異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。
※あぶり高温炒めモードを使用すると、天ぷら油過熱防止機能、焦げつき自動消火機能、鍋なし検知機能は作動しません。

とくに多いご質問です

・電源が入らない
・電源ランプが点滅している

乾電池が消耗しているためです。
乾電池を交換してください。
乾電池を交換する（電源ランプ点滅）めやすは6ヶ月～1年程度です。
☞21

・火がつかない

鍋なし検知機能がはたらいているためです。
鍋などを置いていないと、安全のため点火しません。
鍋などを置いて、点火してください。
☞20

・勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

安心・安全機能がはたらいているためです。
高温になり過ぎることを防止するために、自動的に火力を調節したり、自動消火します。
※弱火になると支障のある調理の場合は、あぶり高温炒めキーを押すと、高温での調理ができます。
☞19

・あぶり高温炒めモードを使用しているのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

安心・安全機能がはたらいているためです。
鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。
また、約60分（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分）連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
※自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。
☞41

※☞□ 内の数字は、参照ページを示しています。

もくじ

各部のなまえ ・・・・・・ 3
かんたん操作ガイド ・・・・・・ 5

安全なご利用のために
必ずお守りください（安全上の注意）・・・ 7
周囲の防火措置（機器の設置）・・・・・・ 18

このコンロについて
安心・安全機能 ・・・・・・ 19
乾電池を交換する ・・・・・・ 21
各種設定の変更（カスタマイズ機能）・・・ 23
レンジフード連動機能 ・・・・・・ 25

毎日の使いかた
コンロを使う準備 ・・・・・・ 27
コンロの使いかた（基本操作）・・・・・・ 29
タイマーモード（左右コンロ）・・・・・・ 31
温度キープモード（左右コンロ）・・・・・・ 33
湯わかしモード（左右コンロ）・・・・・・ 35
炊飯モード（後コンロ）・・・・・・ 37
あぶり高温炒めモード（左右コンロ）・・ 41
グリルを使う準備 ・・・・・・ 43
グリルの使いかた（マニュアルグリル）・・・・ 45
グリルの使いかた（オートグリルモード）・・・ 47
グリルプレートの使いかた ・・・・・・ 51
ダッチオーブンモード ・・・・・・ 52
クリーンモード ・・・・・・ 55

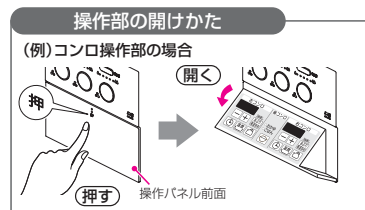
長くご利用いただくために
お手入れ ・・・・・・ 57
よくあるご質問 ・・・・・・ 66
ブザー報知、お知らせ表示 ・・・・・・ 73
長期間使用しない場合、仕様 ・・・・・ 75
アフターサービス ・・・・・・ 76
保証書 ・・・・・・ 78

取扱説明書
HR-BP3DR-X6・7SS
HR-BP3DR-G6・7シリーズ
HR-BP3DR-A6・7シリーズ
13 02 01

各部のなまえ

※操作部に保護シートが貼ってある場合があります。ご使用の際には、取り外してください。
※イラストは、ガラストッププレート仕様で説明しています。

操作部の開けかた

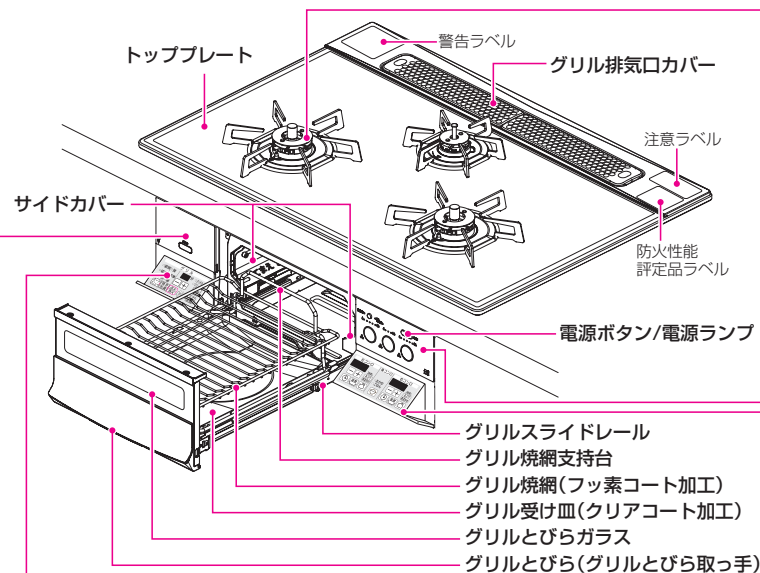
（例）コンロ操作部の場合

お知らせ

電源について

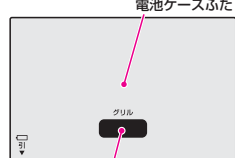
・電源ボタンを押すことにより、機器の電源を入れたり切ったりすることができます。
アルカリ乾電池（単1形：2本）を使用しています。

電源オートパワーオフ機能

・コンロやグリルを使用していないときは、約3分後に電源が自動的に切れます。

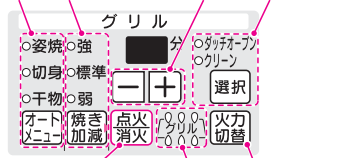
※電源オートパワーオフ機能の設定時間は変更することができます。（23ページ）

電池収納部

※左パネル上面が電池ケースのふたになっています。

電池ケースふた

グリル燃焼ランプ
赤外線発信部（レンジフード連動用）

グリル操作部（シート）

オートグリル用 オートメニューキー	オートグリル用 焼き加減キー	グリル用 タイマー設定キー	グリル用 選択キー

グリル
○姿焼 ○切身 ○干物 ○強 ○標準 ○弱 分 ○タッチオーブン ○クリーン 選択 オートメニュー 焼き加減 点火消火 グリル 火力切替

グリル用 点火／消火キー　グリル用 火力表示ランプ　グリル用 火力切替キー

コンロ調理部

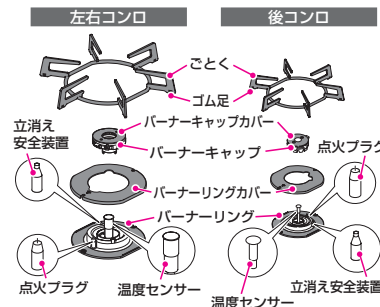
※取り付け方法については、「お手入れ」（59ページ）を参照してください。

左右コンロ　後コンロ

ごとく、ゴム足、バーナーキャップカバー、バーナーキャップ、点火プラグ、バーナーリングカバー、バーナーリング、立消え安全装置、点火プラグ、温度センサー、温度センサー、立消え安全装置

バーナーキャップの形状

左右コンロ用　後コンロ用

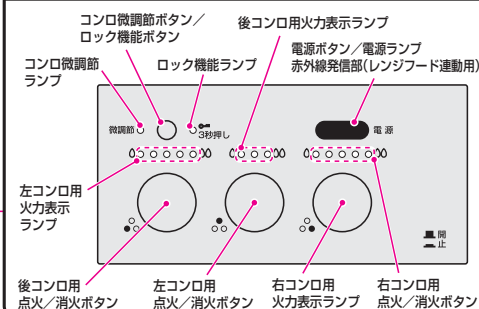
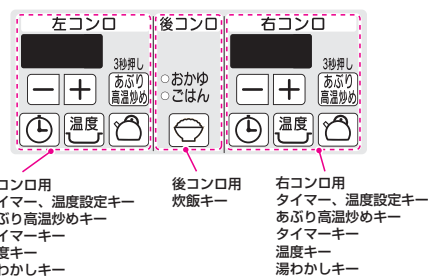
『H』マーク

※品名コードの末尾がX○SSのごとくとバーナーキャップカバーは、ステンレス仕様です。
上記以外は、ホーロー仕様です。
※アルミトッププレート仕様には、ごとくにゴム足が付いています。

コンロ操作部（パネル）

コンロ操作部（シート）

左コンロ用
タイマー、温度設定キー
あぶり高温炒めキー
タイマーキー
温度キー
湯わかしキー

後コンロ用
炊飯キー

右コンロ用
タイマー、温度設定キー
あぶり高温炒めキー
タイマーキー
温度キー
湯わかしキー

テフロン（フッ素コート）トッププレート仕様を長くお使いいただくためのご注意

ご使用の際の注意

・トッププレート上で、硬いものを落下させたり、鋭利なものでこすったりしないでください。
・トッププレートに急激な衝撃を与えたり、鍋などをごとくに強く押し付けた状態で、動かさないでください。

トッププレートがへこんだり、変形、フッ素コートのキズ、はく離の原因になります。

お手入れの際の注意

・お手入れには、金属たわし、中性洗剤以外の洗剤（漂白剤、食器洗い乾燥機用の洗剤など）、クレンザーは使用しないでください。
・トッププレートについた煮こぼれや油汚れは、その都度、お手入れしてください。
・トッププレートに、酢などの酸性のものや、重曹などのアルカリ性のものが付着した場合は、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などやわらかい物でふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。

フッ素コートのキズ、変色、シミ、はく離、トッププレートの腐食の原因になります。

※ごとく・バーナーリングカバーを取り付けている場所に、光沢、跡、すりキズなどが付くことがありますが、ご使用上問題ありません。

かんたん操作ガイド

電源を入れる 点灯 「ピッ」と音がするまで押す（約0.3秒） ピッ

操作部を開ける （例）コンロ操作部の場合 押す 開く 操作パネル前面

	①	②	③	④
コンロ操作部 **タイマーで煮る、ゆでる**（左右コンロ） コンロを使う準備 27 31	点火する	火力調節する 弱く 強く 炎があふれない程度に調節する	タイマー設定する 点灯 1分 点灯 終了30秒前 秒 30分 ピピピッ	点火／消火ボタンを戻す 自動消火 点滅 00 ピー
コンロ操作部 **揚げる、焼く**（左右コンロ） コンロを使う準備 27 33	点火する	火力調節する 強く 火力は中火以上で、炎があふれない程度に調節する	温度を設定する 点灯 温度 点灯 180℃ 点滅 設定温度到達 180℃ 点灯 調理開始 ピピピッ	調理が終了したら、消火する ピー
コンロ操作部 **お湯をわかす**（左右コンロ） コンロを使う準備 27 35	点火する	火力調節する 弱く 強く 火力は中火以上で、炎があふれない程度に調節する	湯わかしを設定する 点灯 5分 点灯 ふっとうしたら、保温（5分）開始 ピピピッ 保温時間を設定できます（35ページ） 終了30秒前 秒 30分 ピピピッ	点火／消火ボタンを戻す 自動消火 点滅 00 ピー
コンロ操作部 **ごはんを炊く**（後コンロ） コンロを使う準備 27 39（下準備 37）	点火する	炊飯を設定する ごはんの場合 点灯 ○おかゆ ○ごはん 点灯 自動消火後、むらし開始 ○おかゆ ●ごはん ピピピッ 終了2分前 点滅 おかゆもできます（39ページ） むらし終了 消灯 ○おかゆ ○ごはん ピー		点火／消火ボタンを戻す（③）
コンロ操作部 **あぶる、炒める**（左右コンロ） コンロを使う準備 27 41	点火する	火力調節する 弱く 強く	あぶり高温炒めを設定する 点灯 3秒押し あぶり高温炒め 調理開始	調理が終了したら、消火する ピー
グリル操作部 **オートグリルで魚を焼く** グリルを使う準備 43 47	魚に合わせメニュー設定 点灯 ○姿焼 ○切身 ○干物 オートメニュー 点灯	焼き加減を設定する 点灯 ○強 ○標準 ○弱 焼き加減 点灯	点火する 点灯 点火消火 調理時間を予測 分 点滅 残り時間を表示 点灯 9分（例）9分の場合 終了30秒前 秒 30分 ピピピッ 自動消火 点滅 00分 ピー 消灯 点火消火	

お知らせ

電源を入れたり、点火操作をすると、操作部の点滅によるサイン機能を搭載しています。

Welcomeサイン機能

・電源を入れると、操作できる操作部の設定キーの一部が点滅して、お知らせします。

NEXTサイン機能

・次に操作するキーを点滅でお知らせして、次の操作を案内するナビゲーション機能です。

例）オートグリルモードの場合

※Welcomeサイン機能とNEXTサイン機能を解除、または設定する場合は、「各種設定の変更（カスタマイズ機能）」（23ページ）を参照してください。

必ずお守りください（安全上の注意）①

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください

使用される方や他の方への危害、財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分、表示をしています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

■危害、損害の程度による内容の区分

区分	内容
⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容です。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性または、火災が想定される内容です。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害のみが発生する可能性が想定される内容です。
お願い	安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容です。

■注意、禁止内容の絵表示

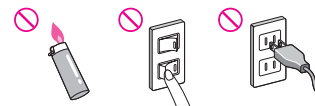
必ず守る	換気する	禁止	火気禁止
分解禁止	接触禁止		

⚠危険 ガス漏れの際には

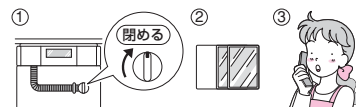
ガス漏れ時は、絶対に

火気禁止

- 火をつけない
- 電気器具（換気扇など）のスイッチの入／切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺で電話を使用しない

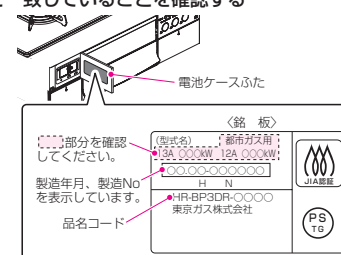
火や火花で引火し、**火災の原因になります。**

ガス漏れに気づいたときは、すぐに使用をやめる

必ず守る

①火を消し、ガス栓を閉める。
②窓や戸を開け、ガスを外に出す。
③お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に連絡する。

⚠警告 使用するガスについて

必ず守る

- **銘板に表示しているガス（ガスグループ）で使用する**
- **転居時は、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する**

表示以外のガスで使用すると、**不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常点火によるやけど、機器が故障する原因になります。**
供給ガスがわからない場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。（電池ケースふたの開けかたは、21ページを参照してください。）

⚠警告 火災予防のために

機器を設置の際は

必ず守る

- **機器の設置（取り付け、取り外し）、移転および付帯工事は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスに依頼する**

ガス配管接続には専門の資格、技術が必要です。

必ず守る

- **可燃性の部分（棚、壁、家具など）から十分離して設置する**

当該地区の市、町、村の条例で定められています。必ず守ってください。

- **距離を確保できない場合は、別売の防熱板を取り付ける**

防熱板を取り付けなかった場合、**火災の原因になります。**
※離隔距離については18ページを参照してください。
防熱板の購入は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。

必ず守る

- **機器周囲の改装（吊り戸棚を付けるなど）については、お買い上げの販売店に相談する**

ご自分で改装されると、設置基準上問題がある場合があり、**火災の原因になります。**

機器をご使用の際は

必ず守る

- **使用中に異常燃焼、異常音、臭気などを感じたときや、地震、火災などの緊急の場合は、すぐに使用をやめる**

①火を消し、ガス栓を閉める。
②お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に連絡する。
火災や一酸化炭素中毒のおそれがあります。

必ず守る

- **使用後は消火を確認する**

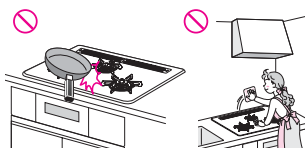
火災や思わぬ事故の原因になります。
※就寝や外出時は、ガス栓も閉めてください。

必ずお守りください（安全上の注意）②

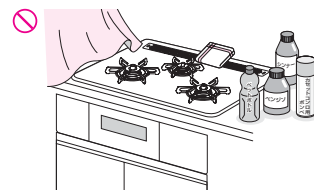
・火をつけたまま離れない
・火をつけたまま就寝や外出をしない
調理中のものが焦げたり燃えたりするなど、火災の原因になります。
※とくに天ぷらや揚げもの調理、グリルを使用しているときは注意してください。
電話や来客の場合は、一旦火を消してください。

・トッププレートに衝撃や荷重を加えない
・上にのらない
異常過熱や火災の原因になります。

ガラストッププレートの場合
トッププレートのガラス破損につながります。
※破損したときは、けがの原因にもなりますので、程度の大小に関係なく、すぐに修理を依頼してください。

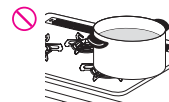
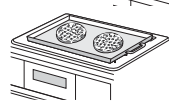
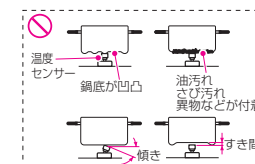
アルミトッププレートの場合
トッププレートの変形やキズ、破損につながります。

・引火のおそれのあるもの（スプレー、ガソリン、ベンジンなど）は機器の近くで使用しない
火災の原因になります。

・燃えやすいものや引火のおそれのあるものを機器の近くに置かない
・燃えやすいもの
ペットボトル、プラスチック類、ふきん、タオル、カーテン、調理油、新聞紙、ビニールシートなど
・引火のおそれのあるもの
スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど

火災の原因や、熱でスプレー缶の圧力が上がり、スプレー缶が爆発する原因になります。

コンロ部をご使用の際は

・あぶり高温炒めモードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない
天ぷら油過熱防止機能が作動せず、調理油が発火し、火災の原因になります。

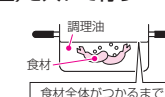
・耐熱ガラス容器や土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない
天ぷら油過熱防止機能が正しくはたらかず、調理油が発火し、火災の原因になります。

・鍋などが、トッププレートからはみ出した状態では使用しない
火災や機器焼損の原因になります。

・コンロをおおうような、大きな鉄板や鍋は使わない
火災や不完全燃焼、機器の異常過熱により塗装の変色、はく離、変形、機器焼損の原因になります。
・アルミトッププレートの場合のみ
トッププレートの変形の原因になります。

・温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは使用しない
・温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
・鍋の重さは、調理物を含め300g以上必要です。とくに片手鍋は調理物の重さが軽くなるとセンサーの力により、鍋やフライパンなどが押し上げられて傾いたり、ずれ落ちる場合がありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。

・温度センサーは絶対に取り外さない
火災の原因になります。

・アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具は使わない
一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱により、塗装の変色、はく離、変形、機器焼損の原因になります。

・焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱により塗装の変色、はく離、変形、機器焼損の原因になります。
・アルミトッププレートの場合のみ
トッププレートの変形の原因になります。

揚げもの調理の際は

・揚げものは食材全体が十分につかるまで調理油（必ず200mL以上）を入れて行う
調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。
とくに、フライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油に十分につかっていないと、発火するおそれがあります。

・冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない
鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。食材は中央部を避けて置いてください。

・複数回使った調理油で揚げものをしない
何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。

・揚げすぎない
豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものは、とくに注意してください。揚げすぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。

・天ぷら油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは、絶対に機器から離れない
廃油凝固剤の分量を守り、油の温度が上がりすぎないように注意し、溶けたらすぐに消火してください。廃油凝固剤を入れすぎたり、加熱しすぎると、発火するおそれがあります。

必ずお守りください（安全上の注意）③

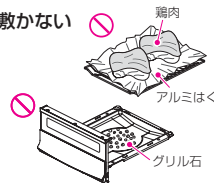
グリル部をご使用の際は

・脂が出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない
アルミはくの上にたまった脂が**発火し、火災や機器損傷の原因になります。**
※鶏肉や脂がのったさんまなどは、脂が多く出ます。

・グリル受け皿にグリル石やグリルシートなどを入れない
たまった脂が**発火し、火災や機器損傷の原因になります。**

・グリル使用前はグリル庫内を点検する
グリル庫内に食品くず、脂くず、布などがあると、使用中に**発火し、火災や機器損傷の原因になります。**

・グリル使用後および連続使用するときは、グリル受け皿やサイドカバーにたまった脂、グリル焼網についた食材は、ご使用の都度取り除く
たまった脂などが**発火し、火災や機器損傷の原因になります。**

・グリル排気口の上に、ふきんやタオルなどをのせたり、ふさがない
・グリル排気口の周りには、ものを置かない
火災や不完全燃焼の原因になります。

点検、お手入れの際は

・絶対に改造、分解は行わない
改造、分解をすると、**一酸化炭素中毒などによる死亡事故のおそれがあります。**
また、**火災の原因になります。**

⚠警告 やけどや火災予防のために

コンロ部をご使用の際は

・コンロ使用中は、身体や衣服が炎に近付かないように注意する
衣服に炎が移って、やけどをするおそれがあります。
また、温度センサーが作動して炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので注意してください。

⚠注意 火災予防のために

機器をご使用の際は

・使用するバーナーの点火／消火ボタンを確認して操作する
間違って操作すると、別のバーナーが点火して、**火災や思わぬ事故の原因になります。**

・点火したときは、バーナーが着火したことを確認する
点火操作をしても着火しない場合は、周囲のガスがなくなってから、再度点火操作をしてください。すぐに点火操作をすると、漏れたガスに引火し、**火災や一酸化炭素中毒、思わぬ事故の原因になります。**

・調理以外の用途には使用しない
練炭の火起こしや衣類（ふきんなど）の乾燥などに使用しないでください。**過熱、異常燃焼による機器焼損、火災の原因になります。**

グリル部をご使用の際は

・魚などを焼きすぎない
魚などが燃え、グリル排気口から炎が出ることがあり、**火災の原因になります。**

・異なる調理物（焼き上げの早い調理物、遅い調理物）を、同時に焼くときは注意する
焦げたり、**発火するおそれがあります。**

・鶏肉やサンマなどの脂の多い食材を焼くと、飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリル排気口から炎が出る場合があるので注意する
やけどや火災などの原因になります。

・調理物が発火した場合は、すぐに使用をやめる
① 点火／消火キーを押し、消火する。
② 炎が消えるまでグリルとびらを開けない。
③ 消火後、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に連絡する。
手順に従わなかった場合は、**火災の原因になります。**

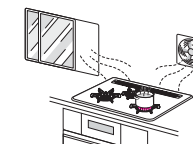
⚠注意 ガス事故防止のために

機器を設置の際は

・冷暖房装置の風が当たる場所や、強い風が吹き込む場所には設置していないことを確認する
風が当たると、安心・安全機能がはたらかず、**点火不良、機器焼損、思わぬ事故の原因となります。**

・ワークトップ（キッチンの天板）の前面部と機器の間を化粧板などで閉塞しない
不完全燃焼の原因になります。

機器をご使用の際は

・必ず換気をする
窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。
換気を行わずに、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、**不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。**
※屋内設置（密閉式を除く）の給湯器やふろがまを使用している場合は、換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。換気扇を回すと排気ガスが逆流して**一酸化炭素中毒の原因になります。**

お手入れの際は

・バーナーキャップを水洗いしたあとは、よく水気を切る
水分が残ったまま取り付けると、**点火不良や不完全燃焼の原因になります。**

⚠注意 やけどやけがの予防のために

機器をご使用の際は

・点火操作時や使用中は、バーナーとグリル排気口付近に顔や手などを近付けない
・グリルとびらを開けた状態でグリルを点火しない
炎や熱で顔や手などに、**やけどをするおそれがあります。**
※とくにコンロ調理中は、安心・安全機能が作動し、自動的に強火と弱火を切り替える場合があり、炎の大きさの変化によって、**やけどをするおそれがあります。**

必ずお守りください（安全上の注意）④

・点火操作をしても点火しない場合は、点火／消火ボタンを「消火の状態」にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する
すぐに点火すると、周囲のガスに引火して衣服が燃えるなど、やけどの原因になります。

・使用中や使用直後は操作部以外は触らない
機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、やけどの原因になります。
※グリルのみを使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。また、ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用すると、トッププレートやグリル排気口カバーが熱くなります。1カ所のみのコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。

コンロ部をご使用の際は

・やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する
火力が強いとはみ出した炎によりやかんや鍋の取っ手などが加熱され、やけどや取っ手などの焼損の原因になります。

・片手鍋、底がへこんだ鍋や丸い鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない
・片手鍋などは、調理中に鍋のふたを取ったり、水分の蒸発などにより調理物の重さが軽くなると、温度センサーの力により押し上げられ、傾いたりずれ落ちる場合があるので取っ手を持って使用する
不安定な状態で使用すると、鍋が傾いて調理物が体にかかるなどしてやけどの原因になります。
・片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手などを機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用してください。
・中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用してください。

グリル部をご使用の際は

・使用直後の魚などの出し入れは、グリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網、グリル焼網支持台を機器から取り外さずに行う
グリルとびらガラスやグリル焼網などが熱くなっており、やけどの原因になります。

・グリルとびらおよびグリルとびら取っ手に重いものをのせたり強い力を加えない
グリルとびらが外れ、けがや機器損傷の原因になります。

・グリル受け皿を持ち運びするときは、冷えてから持ち運ぶ
使用中や使用直後は、グリル受け皿やグリル受け皿にたまった脂が高温になっており、やけどの原因になります。また、グリル受け皿にたまった脂などがこぼれないように注意してください。

・グリルとびらガラスに衝撃を加えたり（グリルとびらの落下も含む）キズをつけたりしない
・使用中や使用直後に水をかけない
グリルとびらガラスが割れて、やけどやけがの原因になります。

・グリル使用中や使用直後は、グリルとびら取っ手以外は触らない
・グリル受け皿を持つときは、ぬれぶきんなどで持たない
やけどの原因になります。

・グリル受け皿に水を入れて使用しない
この機器はグリル受け皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでください。グリル機能が正しくはたらかなかったり、調理物が燃えるなどの原因になります。また、お湯がこぼれてやけどの原因にもなります。

・グリルを使用するときは、グリル排気口に手や顔などを近付けない
・鍋の取っ手などがグリル排気口にかからないようにする
高温の排気が出て、やけどや鍋の取っ手などの焼損の原因になります。

・グリルとびらを開けたままグリルを使用しない
グリルとびらに魚などをはさみこむなど、グリルとびらが開いた状態では使用しないでください。また、ひんぱんに開けたり閉めたりしないでください。
機器上部の変色や、ワークトップ（キッチンの天板）を焦がしたり、やけどのおそれがあります。

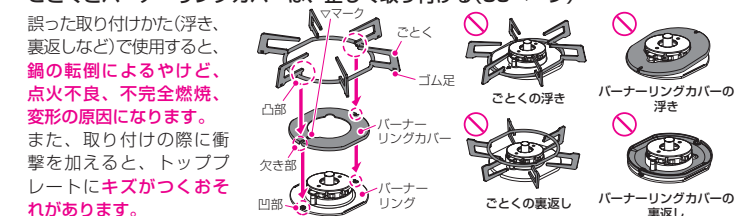
・グリル焼網、グリル受け皿をサイドカバーの上に置いて使用しない
魚などから出た脂が過熱され、発火するおそれがあります。

お手入れの際は

・機器が十分冷えてから、手袋をして行う
やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。

・機器や機器周辺（キッチンの天板など）に水をかけたり、水を流しての掃除はしない
また、ぬれぶきんやスポンジたわしを使用する場合もよくしぼり、水分を切ってから使用する
機器内部に水が浸入し、点火不良、不完全燃焼、故障の原因になります。

・トッププレートは取り外さない
裏面でけがをする原因になります。
また、裏面に洗剤や薬剤が付着すると、変色したりキズの原因になります。

・ごとくとバーナーリングカバーは、正しく取り付ける（59ページ）
誤った取り付けかた（浮き、裏返しなど）で使用すると、鍋の転倒によるやけど、点火不良、不完全燃焼、変形の原因になります。
また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートにキズがつくおそれがあります。

※アルミトッププレート仕様には、ごとくにゴム足が付いています。

⚠注意 機器損傷の予防のために

機器をご使用の際は

・トッププレートに直接高温の鍋などをのせない
トッププレートの変色や損傷の原因になります。

・ごとくを外して直接コンロに鍋を置いて使用しない
不完全燃焼や機器焼損の原因になります。
・グリルとびら、コンロ操作部、グリル操作部、電池ケースふたなどに、重いものをのせたり強い力を加えない
機器損傷の原因になります。

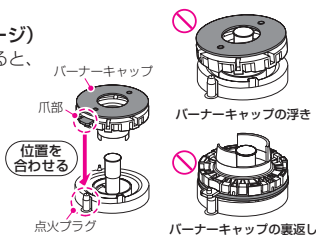
必ずお守りください（安全上の注意）
・石焼きいもつぼなどの空焼きをする調理用具は使用しない
異常過熱による機器損傷の原因になります。

・エアコン、扇風機の風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用する
風があたると温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できず、炎が途中で消えたり機器損傷の原因になります。

・テフロン（フッ素コート）は、衝撃や高温に弱いので、固いものでぶつけたり、鉄板・土鍋などで異常過熱しない
キズ・はく離の原因となります。また、ごとくを取り付けている場所に、ごとくの跡が付くことがあります。

・ごとくのゴム足に直接炎を当てない（アルミトッププレート仕様）
・ごとくには、特殊ゴムを使用したゴム足を付けており、直接炎を当てないでください。炎に当てると、白く粉状に変形します。
・使用していると、特殊ゴムが硬化や変色が起こりますが、異常ではありません。
・ゴム足が取れた状態で使用すると、ごとくのガタツキやトッププレートのキズの原因になりますので、ゴムをはめて使用してください。

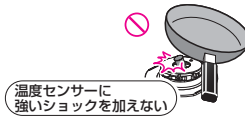
お手入れの際は

・バーナーキャップは正しく取り付ける（59ページ）
誤った取り付けかた（浮き、裏返しなど）で使用すると、
・点火しない場合があります。
・炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因になります。
・機器の中に炎がもぐりこんで、焼損する原因になります。
・機器寿命が短くなるおそれがあります。

⚠注意 お子さまに対する注意

・小さなお子さまだけで使用させない
思わぬ事故の原因になります。
お子さまが触れても点火しないよう、ロック機能を設定することができます。（28ページ）

⚠注意 温度センサーの正常な動作のために

・こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。
また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因にもなります。密着しない場合、点検、修理を依頼してください。

・強いショックを加えない
・キズをつけない
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。また、温度センサーが故障すると安心・安全機能が作動しない場合があります。

⚠注意 ダッチオーブンについて（別売部品）

・使用直後に、ダッチオーブンに水をかけて急に冷やさない
ダッチオーブンの熱で水が蒸発して飛び散り、やけどの原因になります。

・オーブン調理後、ダッチオーブンを食卓などにのせる際は、必ず鍋敷きを敷く
ダッチオーブンの熱で食卓などが焦げる原因になります。

・ダッチオーブンを持ち運びする際は、鍋つかみを使用する
使用中、使用直後は、ダッチオーブンが高温になっているため、やけどの原因になります。

⚠注意 グリルプレート（付属品）、調理プレート（別売部品）について

・続けて使用するときは、その都度グリルプレート、調理プレートにたまった食品くずや脂などを取り除く
たまった脂が燃えて、火災のおそれや機器損傷の原因になります。

・予熱終了後に食材をのせるときは、グリルプレート、調理プレートが高温になるため、触れない
やけどの原因になります。

・グリルプレート、調理プレートは、グリル使用中および使用直後は高温になるため、取り出すときは必ず付属のホルダーを使用する
やけどの原因になります。

・グリル以外では使用はしない
塗装がはがれたり、破損の原因になります。

・油もの料理や、焼き魚にグリルプレート、調理プレートは使用しない
火災の原因になります。

お願い グリルプレート（付属品）、調理プレート（別売部品）について

・調理終了後、グリルプレート、調理プレートが高温の状態で水などに入れて急冷しない
グリルプレート、調理プレートの変形の原因になります。

・予熱終了後などで、グリルとびらを開けるときは必ず一旦消火する
グリル過熱防止センサー（19ページ）がはたらき、消火する場合があります。

お願い

機器について

・機器を廃棄する場合は、乾電池を取り外し、専門の業者に処理を依頼してください。
ショートや発熱、液漏れ、破裂により、やけどやけがの原因になります。

機器のご使用について

・使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。
・トッププレート上で、鍋などをすべらせたりしないでください。
トッププレートや鍋が損傷する原因になります。
・ガス栓を閉めて火を消さないでください。
やけどや思わぬ事故の原因になります。
・機器の下にオーブンを設置して使用している場合、オーブンのとびらを半開きのままで使用しないでください。
やけどや過熱による変形などの原因になります。

必ずお守りください（安全上の注意）⑥

- トッププレート上で、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。
  磁力線により、**機器が故障する原因になります。**
- トッププレートのごとく、バーナーリングカバーを取り付けている場所に、跡が付くことがあります。
- トッププレートの上で、硬いものを落下させたり、鋭利なものでこすったりしないでください。
  ガラストッププレートの場合、**トッププレートが割れたり、キズの原因になります。**
  アルミトッププレートの場合、**トッププレートがへこんだり、変形、キズの原因になります。**
- トッププレートには、安全に関するラベルが貼り付けてあります。
  もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に連絡してください。貼り替える場合は、トッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。

コンロのご使用について

- 弱火のときは炎が見えにくい場合があります。消し忘れに注意してください。
- 調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してからのせかえてください。
  火を消さずに作業をすると、**やけどの原因になります。**
- 強火で長時間使用すると、まれに鍋とごとくがくっつくことがあります。
  鍋を動かすときは注意してください。
- 煮こぼれしたときは、その都度お手入れを行ってください。
  バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると、炎口がつまり機器内部で燃えることにより、**機器焼損の原因になります。**機器の内部に煮汁が浸入すると、**故障の原因になります。**
- ごとくに取り付けてあるゴム足を無理に外そうとしないでください。
- ごとくのゴム足が外れていないか確認してください。
  外れている場合は、60ページ（お知らせ）を参照してください。
- みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜてください。
  強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがって**やけどをする原因になります。**（とくにだし入り豆みそ（赤みそなど）のときは注意してください。）

突沸現象について

突沸現象とは、突然にふっとうする現象です。
水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。
この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、**やけどやけがをするおそれがあります。**これらの予防法として次の点にご注意ください。

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁ものの温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。
  （強火で急に加熱しない。）
- 熱々の汁ものに、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行う。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱する。

使用上お守りいただきたいこと

機器について

- この製品は家庭用です。業務用のような使いかたをすると、機器の寿命が著しく短くなります。
  この場合の修理は保証期間内でも有料となります。

コンロのご使用について

- コンロを弱火で使用している場合は、機器下のキャビネットとびらや、グリルとびらをゆっくり開閉してください。
  キャビネットとびらや、グリルとびらの開閉により発生した風で、**コンロの火が消える場合があります。**

グリルのご使用について

- 連続で使用する場合は一旦火を消し、再度点火してください。
  グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサー（19ページ）がはたらいて、**焼き上がる前に消火する場合があります。**
- 魚などの焼き加減を見るときなど、グリル受け皿を約1分以上引き出したままにする場合は、一旦火を消してください。
  グリル過熱防止センサー（19ページ）がはたらいて、**消火する場合があります。**
- 冷凍の食材はしっかりと解凍し、冷蔵の食材は常温でしばらく置いてください。
  しっかりと解凍して、常温にしておかないと、時間がかかり、安心・安全機能がはたらくことがあります。
  また、焼き上がりがよくない場合や、生焼け状態になる場合があります。

周囲の防火措置（機器の設置）

機器の設置、移転および付帯工事は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に依頼し、安全な位置に正しく設置してください。

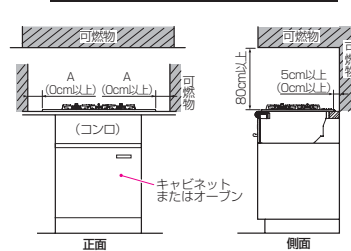
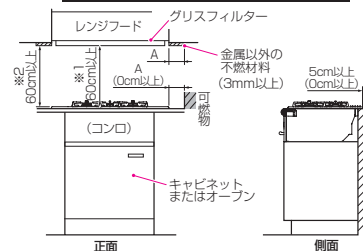
周囲の離隔距離

機器を設置する周囲の壁などが、防火上安全な場所かまたは、防火上有効な間隔を確保することができる場所に設置してください。

⚠警告

必ず守る
周囲の障害物、可燃物との離隔距離が確保されていることを確認する
離隔距離が少ないと、**火災の原因になります。**

※機器の周囲の可燃物（可燃材料、難燃材料または、準不燃材による仕上げをした建物の部分も含む）とは、トッププレート上部に貼り付けの防火性能評定品ラベルに基づき下図の離隔距離を確保してください。

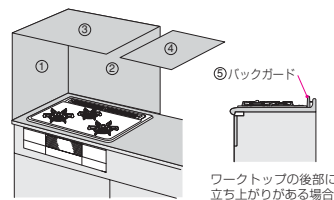
機器の周囲が可燃物の場合

レンジフードおよび不燃材の場合

A寸法：《60cm幅タイプ》15cm以上　《75cm幅タイプ》7.5cm以上
※（　）内は、周囲の壁を不燃材料で有効に仕上げた部分もしくは、防熱板を取り付けたときの寸法です。
※1 レンジフードファン以外の場合は80cm以上。
※2 不燃材料がない場合もしくは、金属以外の不燃材料の厚みが3mm未満の場合は、80cm以上。

防熱板（別売部品）について

離隔距離がとれない場合や、仕上げの構造がわからない場合は、必ず防熱板による防火措置を行ってください。
防熱板のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。

⚠警告

必ず守る
防熱板は、必ず指定のものを使用する
防熱板に同こんされている「取付説明書」に従って正しく取り付ける。
防熱板を取り付けないと、**火災の原因になります。**

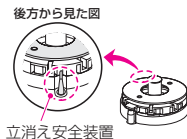
・防熱板は60cm幅タイプは4種類、75cm幅タイプは5種類用意しています。
・用途に適した防熱板を選んでいただき、正しく取り付けてください。
※取り付け方法は防熱板に同こんされている「取付説明書」をご覧ください。

※イラストはイメージです。

	コード番号	高さ(mm)	幅(mm)	備　考
①	DP0128	590	535	共用
②	LP0130	590	600	60cm幅タイプ用
	LP0131		750	75cm幅タイプ用
③	DP0129	550	900	共用
④	LP0117	550	150	75cm幅タイプ用
⑤	DP0101	90	600	60cm幅タイプ用
	DP0104		750	75cm幅タイプ用

安心・安全機能

◎風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。

立消え安全装置 （コンロ）（グリル）

火が消えてから数秒後にガスを完全に止めます。
※再度点火するときは、窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火してください。
※立消え安全装置がはたらいたときは、タイマー表示部に『12⇔ _1または_2または _3または_5』が約10回点滅します。

◎万一消し忘れても、一定時間で自動消火します。

コンロ消し忘れ消火機能 （コンロ）

点火後、約120分（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分）連続使用すると自動消火します。
※左右コンロはあぶり高温炒めモード使用時、約60分（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分）連続使用すると自動消火します。
※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。（23ページ）

グリル消し忘れ消火機能 （グリル）

連続使用可能時間は約18分です。点火後、最長で約18分連続使用すると自動消火します。
ダッチオーブンモード使用時は約30分です。点火後、最長で約30分連続使用すると自動消火します。

◎天ぷら油の過熱を未然に防止します。

天ぷら油過熱防止機能 （コンロ）

油の温度が約250℃になると自動で強火と弱火を繰り返し、過熱による発火を防ぎます。自動火力調節している状態が約30分続くと自動消火します。約250℃以上になる場合は、約30分を経過する前に自動消火します。
※鍋の種類や油の量によって自動消火時の油の温度は異なります。
※あぶり高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。
※天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、タイマー表示部に『02⇔ _1または_2または_3』が約10回点滅します。

⚠注意
必ず守る
天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する
やけどやけがの原因になります。

◎煮ものなどの焦げつきを初期段階で自動消火します。

焦げつき自動消火機能 （コンロ）

焦げつきの程度は、鍋の材質、火力、調理物によって異なります。
※あぶり高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。
※弱火から強火に切り替えたときに温度センサーがはたらいて自動消火することがあります。再度点火して使用してください。
※焦げつき自動消火機能がはたらいたときは、タイマー表示部に『02⇔ _1または_2または_3』が約10回点滅します。

◎グリル庫内が過熱すると自動消火します。

グリル過熱防止センサー （グリル）

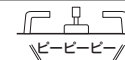
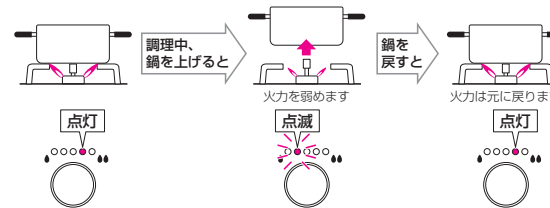
グリル庫内やグリル受け皿の温度が異常に高い場合や、連続焼きや空焼きなどで高温になると、自動的に火力を弱めたり、自動消火します。
※グリル過熱防止センサーがはたらいたときは、タイマー表示部に『02⇔ _5』が約10回点滅します。

⚠注意
必ず守る
グリル過熱防止センサーがはたらいたときは、グリルとびらガラスやグリル受け皿などの温度が相当高くなっているため注意する
やけどやけがの原因になります。

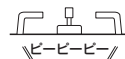
◎そで口への引火を未然に防ぎます。（鍋などを置いていないと、安全のため点火しません。）

鍋なし検知機能 （コンロ）（左右コンロのみ）

鍋を置かなかったり、調理途中に鍋を上げたりした場合は、鍋なし検知機能がはたらきます。
※あぶり高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。

点火前
鍋を置かないと、点火しません。
※ブザー音『ピーピーピー』と火力表示ランプの点滅（全部）でお知らせします。

調理途中
例）右コンロ 火力4の場合
・調理中、鍋を上げると、火力2に変わります。（火力2以下のときは変わりません。）
　鍋を元に戻すと、火力は元に戻ります。
※火力が強い調理の場合は、とくに注意してください。

⚠注意
必ず守る
調理途中、鍋を上げたあとに鍋を戻すと、火力は元に戻ります
バーナー付近には顔や手を近付けないでください。
やけどの原因になります。

鍋なし検知タイマーについて

・鍋なし検知タイマーとは、点火後に鍋などを上げた状態が約1分続くと、安全のため、ブザー音『ピーピーピー』と火力表示ランプ（左端）が点滅でお知らせし、自動消火します。
※あぶり高温炒めモードを使用時は、この機能ははたらきません。

鍋なし検知センサーチェックについて

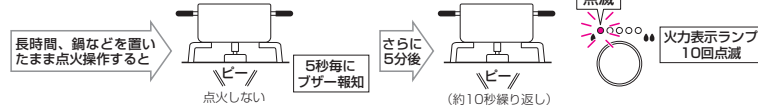
・鍋なし検知センサーチェックとは、鍋などを上げない状態が長時間続くことで、鍋なし検知センサーに異常がないか確認するため、自動でチェックを行います。

センサーチェックが開始すると

・電源が入っていない状態でも、鍋の有無を常時監視し、火力表示ランプ（左端）が点滅します。

点滅
火力表示ランプ点滅で、センサーチェックの開始をお知らせ

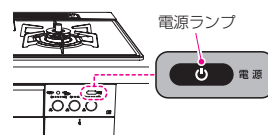
さらに長時間、鍋などを置いたままにすると

・点火操作しても点火しません。5秒毎にブザー音『ピー』でお知らせします。
　さらに約5分、鍋などが上げられなければ、ブザー音『ピー（約10秒繰り返し）』でお知らせし、火力表示ランプ（左端）とタイマー表示部『23⇔ _1または_2』が約10回点滅します。

センサーチェックを解除するには

鍋などを一旦上げてください。

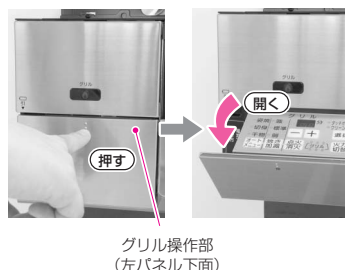
・火力表示ランプの点滅または、5秒毎のブザー音『ピー』が止まり、センサーチェックが解除されます。
※鍋を上げた状態にしても、火力表示ランプの点滅または、5秒毎のブザー音『ピー』が継続した場合は、点検が必要です。お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。

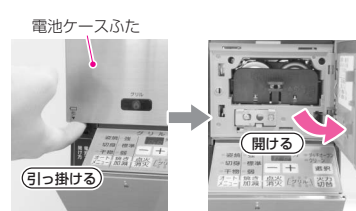
乾電池を交換する

・乾電池の交換時期が近付くと電源ランプが点滅し、最初の点火操作時は、ブザー音『ピー』でお知らせします。
乾電池の容量がなくなると点火できなくなりますので、新品のアルカリ乾電池（単1形：2個）と交換してください。

乾電池を交換するときは、必ず機器が冷えてから行ってください。

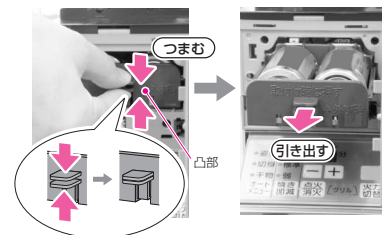
❶ グリル操作部を開ける

○グリル操作部（左パネル下面）を押し、グリル操作部を開けてください。

グリル操作部（左パネル下面）

❷ 電池ケースふたを開ける

○電池ケースふたの左下側に指を引っ掛け、電池ケースふたを開けてください。

※電池ケースふたは、約90°まで開きます。
それ以上は無理に開かないでください。
また、無理な力を加えないでください。
電池ケースふたが、**破損する原因になります。**

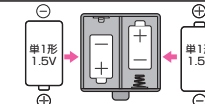
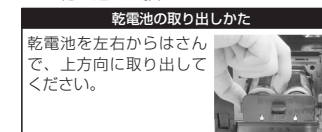
❸ 電池ケースを引き出す

○電池ケース前面にある上下の凸部をつまみ、電池ケースを引き出してください。

※電池ケースは、乾電池の落下を防止するため、乾電池が取り出せる位置で止まります。
※電池ケースを引き出すときは、ゆっくり引き出してください。
強く引き出すと、**破損の原因になります。**

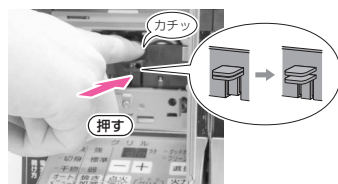
❹ 乾電池を交換する

○単1形アルカリ乾電池（2個）の⊕⊖を確かめ、乾電池を交換してください。

乾電池の取り出しかた

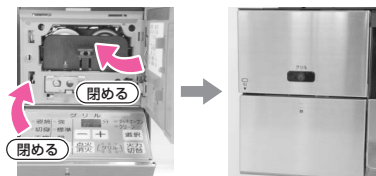
乾電池を左右からはさんで、上方向に取り出してください。

※乾電池の組み込む方向を間違えないようにしてください。また、新しい乾電池と古い乾電池または、種類の違う乾電池を混ぜて使用しないでください。
乾電池の寿命が短くなります。また、**発熱や液漏れの原因になります。**

❺ 電池ケースを押し込む

○カチッと音がするまで、しっかり奥まで押し込んでください。

※電池ケースを奥まで押し込んでいない状態で、電池ケースふたを閉めないでください。
電池ケースふたが、**破損する原因になります。**

❻ 電池ケースふたとグリル操作部を閉める

○電池ケースふたとグリル操作部を元どおりに閉め、電源ボタンを押して機器の電源が入るか確認してください。

⚠注意

🚫禁止 **乾電池は充電、分解、加熱したり、火の中に投入しない**
乾電池が破裂し、手や服などを汚すだけでなく、**目などに入ると大変危険です。**

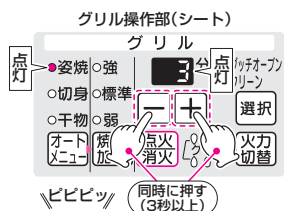
乾電池に関するお願い

・乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しくご使用ください。
・乾電池の組み込む方向を間違えないようにしてください。
・乾電池が正しく組み込まれていなかったり、乾電池の容量が全くなくなった場合は、使用できません。
・乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池を使用してください。
アルカリ乾電池（単1形：2個）を使用した場合、乾電池を交換する（電源ランプ点滅）めやすは6ヶ月～1年程度です。（使用時間、各種便利機能の使用頻度、手動および自動火力調節の回数などにより、乾電池の交換時期は変動します。）
・アルカリ乾電池（単1形：2個）でも、使用状況、乾電池製造メーカーにより交換時期がめやすより短くなる場合があります。また、新しい乾電池と古い乾電池または、種類の違う乾電池を混ぜて使用した場合やマンガン乾電池を使用した場合は、交換時期が短くなります。
・未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は、自然放電により短時間で電源ランプが点滅する場合があります。また、付属のアルカリ乾電池（単1形：2個）は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
・電池ケースに水や異物が入った場合、ふき取ってきれいにしてください。**電池機能不良の原因となります。**
・単2形、単3形乾電池を単1形サイズにする電池スペーサーは、電池ケースの⊖端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも、交換時期が極端に短くなります。

各種設定の変更（カスタマイズ機能）

以下の機能を設定変更することができます。
・電源オートパワーオフ機能時間：初期設定（工場出荷時）は、『3分』に設定されています。
・コンロ消し忘れ消火機能時間：初期設定（工場出荷時）は、『120分』に設定されています。
・レンジフード連動機能の解除『oF』または、設定『on』：初期設定（工場出荷時）は、『on』に設定されています。
・Welcomeサイン機能とNEXTサイン機能の解除 『oF』または、設定『on』：初期設定（工場出荷時）は、『on』に設定されています。

共通設定

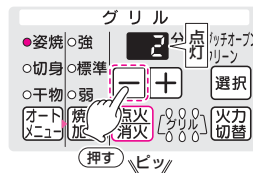
❶ 電源ボタンを押して電源を入れ、10秒以内にグリルタイマーの「＋」キーと「－」キーを3秒以上同時押しする。
※機器を使用していない状態で操作してください。

各機能の変更方法に従い、火力切替キーを押し、変更したい機能の設定モードに切り替える。

火力切替キーを押すたびに次のように切り替わります。

姿焼ランプ：電源オートパワーオフ機能時間の変更
強ランプ　：コンロ消し忘れ消火機能時間の変更
切身ランプ：レンジフード連動機能の解除、設定
標準ランプ：Welcomeサイン機能とNEXTサイン機能の解除、設定

電源オートパワーオフ機能時間の変更方法（共通設定の続き）

❷ 火力切替キーで、電源オートパワーオフ機能時間の設定に切り替える。（姿焼ランプが点灯します。）

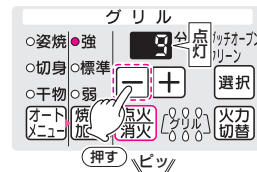
❸ グリルタイマーの「＋」キー、「－」キーで、設定時間を切り替える。
※1～5分の間で、1分刻みで設定ができます。
例）『2』にすると、電源オートパワーオフ機能時間は、2分に設定されます。
※設定変更を決定するには、電源ボタンを押して電源を切るか、無操作で約30秒経つとブザー音『ピー』でお知らせし、表示されている時間に設定されます。

コンロ消し忘れ消火機能時間の変更方法（共通設定の続き）

❷ 火力切替キーで、コンロ消し忘れ消火機能時間の設定に切り替える。（強ランプが点灯します。）

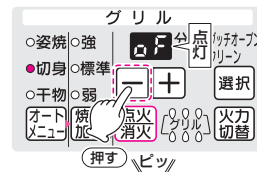
❸ グリルタイマーの「＋」キー、「－」キーで、設定時間を切り替える。
※全てのコンロの消し忘れ消火機能時間が変更になります。
※30～120分の間で、10分刻みで設定ができます。
例）『9』にすると、コンロ消し忘れ消火機能設定時間は、90分に設定されます。
※コンロ消し忘れ消火機能時間を変更した場合は、連続使用可能時間も変更されますので注意してください。ただし、タイマーモード使用時は、タイマー設定時間を優先します。
例）コンロ消し忘れ消火機能時間90分の場合
連続使用可能時間：90分、あぶり高温炒めモード使用時60分、タイマー設定可能時間：1～99分となります。

初期設定

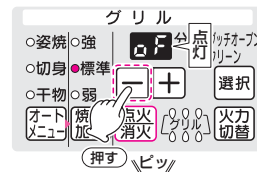
コンロ消し忘れ消火機能設定時間		30分	40分	50分	60分	70分	80分	90分	100分	110分	120分
連続使用可能時間	通常時	30分	40分	50分	60分	70分	80分	90分	100分	110分	120分
	あぶり高温炒め時	30分	40分	50分	60分	60分	60分	60分	60分	60分	60分
タイマー設定可能時間		1～99分									

※設定変更を決定するには、電源ボタンを押して電源を切るか、無操作で約30秒経つとブザー音『ピー』でお知らせし、表示されている時間に設定されます。

レンジフード連動機能の解除「oF」または、設定「on」方法（共通設定の続き）

❷ 火力切替キーで、レンジフード連動機能の設定に切り替える。（切身ランプが点灯します。）

❸ グリルタイマーの「＋」キー、「－」キーで、解除または、設定を切り替える。
例）『oF』にすると、レンジフード連動機能は、解除されます。
※設定変更を決定するには、電源ボタンを押して電源を切るか、無操作で約30秒経つとブザー音『ピー』でお知らせし、表示されている時間に設定されます。

Welcomeサイン機能とNEXTサイン機能の解除「oF」または、設定「on」方法（共通設定の続き）

❷ 火力切替キーで、Welcomeサイン機能とNEXTサイン機能の設定に切り替える。（標準ランプが点灯します。）

❸ グリルタイマーの「＋」キー、「－」キーで、解除または、設定を切り替える。
例）『oF』にすると、Welcomeサイン機能とNEXTサイン機能は、解除されます。
※設定変更を決定するには、電源ボタンを押して電源を切るか、無操作で約30秒経つとブザー音『ピー』でお知らせし、表示されている時間に設定されます。

リセット機能

・初期設定（工場出荷時）に戻す機能です。

○電源ボタンを押して電源を入れ、10秒以内に右コンロタイマーの「＋」キーと「－」キーを、3秒以上同時押しする。

コンロ操作部(シート)

レンジフード連動機能

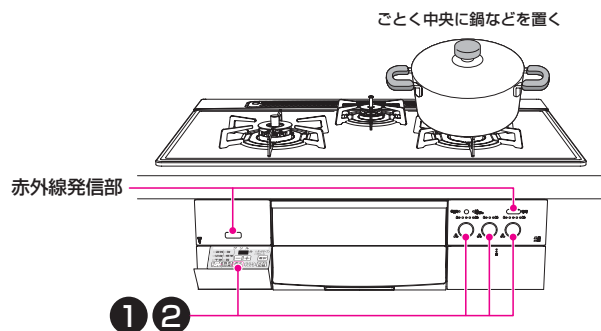
・機器の点火および消火操作により、機器から出される赤外線が機器を操作する人に反射し、レンジフード側で受信してレンジフードを自動的に運転および停止させるものです。
※対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。

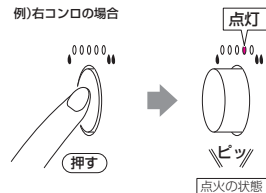
ごとく中央に鍋などを置く

赤外線発信部

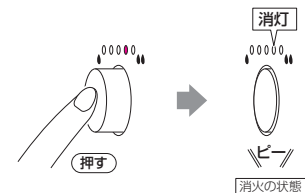
❶❷

自動運転の場合

❶ 点火する

○点火／消火ボタンを押し、点火の状態にしてください。

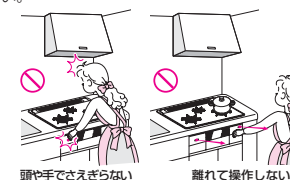
例)右コンロの場合

※"標準"または"中"の風量で動作します。
詳細はレンジフードの取扱説明書を参照してください。なお、すでに他のコンロやグリルを使用している場合は、使用時の風量を維持します。
※必ず点火操作後にレンジフードが運転していることを確認してください。
※「風量」と「照明」の操作は、レンジフード側の操作部で行ってください。

❷ 消火する

○点火／消火ボタンを押し、消火の状態にしてください。

※必ず火が消えたことを確認してください。
※レンジフードは、消火操作から約3分後に自動停止または常時換気となります。（レンジフードのタイプにより、常時換気のない場合があります。詳細はレンジフードの取扱説明書を参照してください。）
※消火操作を行っても他のコンロやグリルを使用している場合、レンジフードは停止しません。
※コンロ使用時に自動消火（立消え安全装置作動、コンロ消し忘れ消火機能作動など）した場合、レンジフードは停止しません。
点火／消火ボタンを「消火の状態」にするか、レンジフード側の操作部で停止してください。
機器が電源オートパワーオフした場合は、レンジフードが自動的に停止する場合があります。

ご注意していただきたいこと

・下記の場合は、動作しないおそれがあるので注意してください。
※赤外線発信部に近すぎる位置や離れて立っている。
※前かがみで操作し、頭や手で赤外線がさえぎられている。
※機器の横に立って操作している。
※テレビ、エアコンなどのリモコンを同時に操作している。
※機器の赤外線発信部やレンジフード側の赤外線受信部が汚れて、通信に弊害が生じている。
※赤外線の反射しにくい服（黒い服やビロード、毛糸の服など）を着て操作している。
※レンジフード側の赤外線受信部に太陽光が当たったり、受信部と照明が近すぎる。

・連動しにくい場合は、レンジフード側の操作部で操作してください。

レンジフード連動機能についてのお願い

・コンロまたはグリルの点火／消火はカウンターから約20～40cm離れ、機器の正面に立って操作してください。
・レンジフードに関する取り扱い注意および使いかたは、レンジフードの取扱説明書をよくお読みください。

レンジフード連動機能を解除または、設定する場合

・「各種設定の変更（カスタマイズ機能）」（23ページ）を参照してください。

手動運転の場合（レンジフード連動をしないとき）

❶ 運転を開始する

○レンジフード側の運転ボタンを押し、風量を設定してください。

❷ 運転を停止する

○レンジフード側の停止用ボタンを押し、運転を停止してください。

照明の点灯、消灯のしかた

❶ 照明を点灯および、消灯する

○レンジフード側の照明ボタンを押し、照明の点灯、消灯を行ってください。

コンロを使う準備

モードに応じた鍋の選びかた

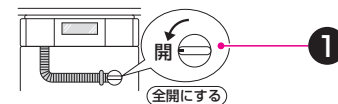
鍋などの種類	煮もの など	炒めもの 揚げものなど ※6 (油の量：200mL以上)	便利機能 温度キープモード ☞33 ※6 (油の量：500~1000mL)	便利機能 湯わかしモード ☞35 (水の量：500~2000mL)	便利機能 炊飯モード ☞37 (ごはん：1~5合 おかゆ：0.5~1合)
アルミ製の鍋・文化鍋	○	○	○	○ ※4	○ 深めのもの
ホーロー鍋・ステンレス製の鍋(厚手)(鍋底厚み2mm以上)	○	○	○	○ ※4	○ ※5 深めのもの
ステンレス製の鍋(薄手)(鍋底厚み2mm未満)	○ ※1	×	×	○ ※4	○ ※1 深めのもの
ステンレス製の無水鍋・ステンレス製の多層鍋	○ ※2	○	×	○ ※4	×
鉄製の鍋・中華鍋・フライパン	○	○	○ ※3	×	×
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器	○ ※2	×	×	×	×
やかん	—	—	—	○ ※4	—

○：適しています。　×：適していません。(温度を正しく検知しない場合があります。)

※1：焦げつきがきつくなります。
※2：途中消火したり、焦げつく場合があります。
　　左右コンロはあぶり高温炒めモード(41ページ)にすると途中消火せず使用できます。
　　ただし、焦げつき自動消火機能がはたらかないため注意してください。
※3：中華鍋は底の平らな鍋を使用してください。
※4：必ずふたをしてください。
※5：ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。
※6：揚げものの場合の油の量を示します。

中華鍋を使うときのお願い

・鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
・中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
・必ず取っ手を持って調理してください。

❶ ガス栓を全開にする

❷ ごとく中央に鍋やフライパンなどを置く

鍋などをごとくに置いていないと点火しません。(左右コンロのみ)

・点火前に温度センサーが鍋底に密着していることを確認してください。

❸ 電源ボタンを押す

・『ピッ』と音がするまで押す。(約0.3秒)

お知らせ

電源を入れたり、点火操作をすると、操作部の点滅によるサイン機能を搭載しています。

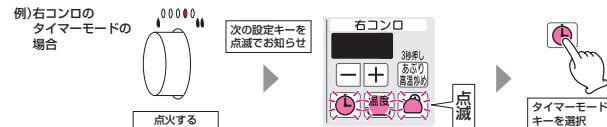
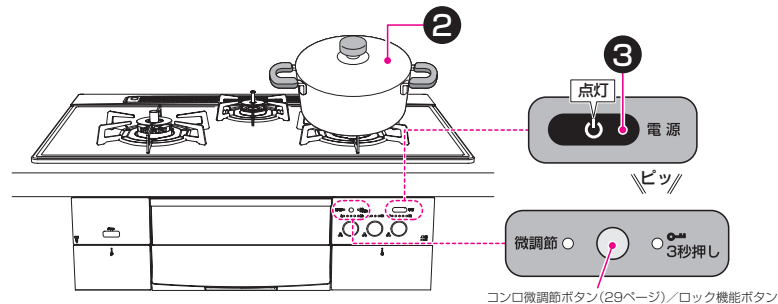
Welcomeサイン機能

・電源を入れると、操作できる操作部の設定キーの一部が点滅して、お知らせします。

NEXTサイン機能

・次に操作するキーを点滅でお知らせして、次の操作を案内するナビゲーション機能です。

※Welcomeサイン機能とNEXTサイン機能を解除、または設定する場合は、「各種設定の変更(カスタマイズ機能)」(23ページ)を参照してください。

コンロ微調節ボタン(29ページ)／ロック機能ボタン

ロック機能について

小さなお子さまのいたずらや誤操作を防止するために、操作をロックすることができます。

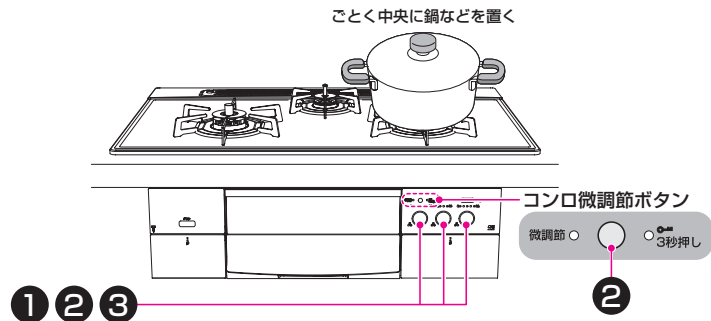
・電源が入っている状態で使用していないときに、ロック機能ボタンを**3秒以上押す**ことでロックの設定／解除ができます。
※ロック状態で電源を切っても(電源オートパワーオフしても)、ロックは解除されません。

◎ロックの設定

◎ロックの解除

コンロの使いかた（基本操作）

◎コンロ使用時は、その場を離れない

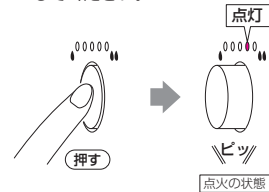
『コンロを使う準備』(27ページ)をよく読み、準備をする

調理をするときのコツ

炒めもの(野菜炒めなど)、焼きもの(目玉焼き、ハンバーグなど)をする場合は、1分程度予熱する。
※予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると、安心・安全機能がはたらき、弱火になったり消火する場合があります。
きんぴらごぼう、インスタント焼きそばなどは、あぶり高温炒めモードで調理する。(41ページ)
※水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。
揚げものは温度キープモードで調理する。(33ページ)
※温度キープモードを使わずに多めの油を加熱すると、機器が煮もの調理と判断し、低い温度で自動消火することがあります。

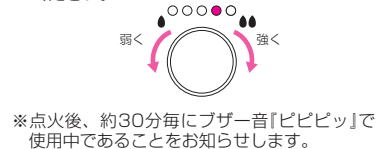
❶ 点火する

○点火／消火ボタンを押し、点火の状態にしてください。

点火時の火力表示

左右コンロ	後コンロ

※左右コンロは安全のため、火力4で点火します。

❷ 火力調節する

○点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。

※点火後、約30分毎にブザー音『ピピピッ』で使用中であることをお知らせします。

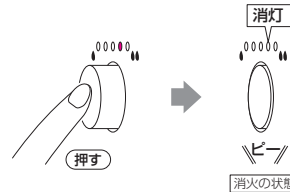
○コンロ微調節ボタンを押し、火力調節すると、火力をさらにこまかく調節できます。

中間火力状態のときは、2カ所のランプが点灯します。

コンロ	通常	微調節
左、右	5段階	37段階
後	3段階	19段階

※すべてのコンロが火力微調節状態になります。
※再度、コンロ微調節ボタンを押すと、ブザー音『ピー』でお知らせし、ランプが消灯して、火力微調節状態は取り消されます。
※設定を解除しても消火しません。

❸ 消火する

○点火／消火ボタンを押し、消火の状態にしてください。

※必ず火が消えたことを確認してください。

ご注意していただきたいこと

鍋などをごとくにのせた状態で、激しく動かさないでください。
トッププレートに**キズがつくおそれがあります。**

お願い

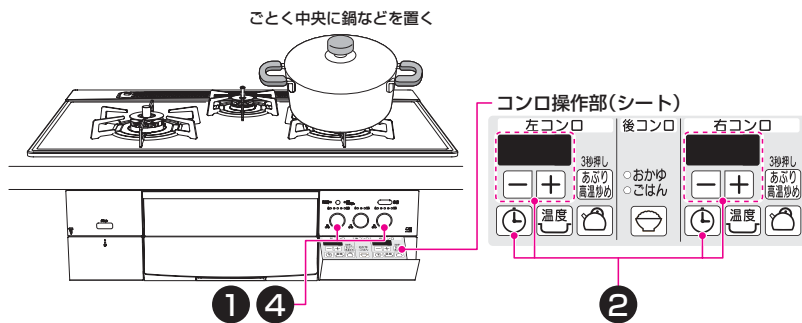
みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜてください。
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがって**やけどをする原因になります。**
（とくにだし入り豆みそ(赤みそなど)のときは注意してください。）
※突沸現象については、17ページを参照してください。

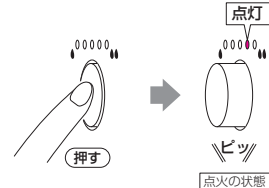
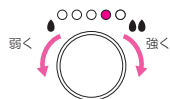
お知らせ

約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間を変更することができます。(23ページ)

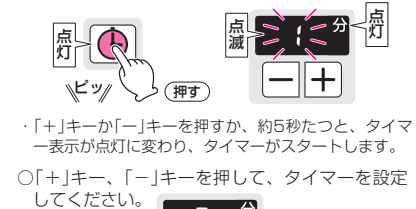
タイマーモード（左右コンロ）

◎コンロ使用時は、その場を離れない

『コンロを使う準備』（27ページ）
をよく読み、準備をする

❶ 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンを押し、点火の状態にしてください。

○点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。

❷ タイマーを設定する

○タイマーキーを押してください。
（点火する前にも設定できます。）

・「＋」キーか「－」キーを押すか、約5秒たつと、タイマー表示が点灯に変わり、タイマーがスタートします。

○「＋」キー、「－」キーを押して、タイマーを設定してください。

1分刻みで1～99分（最長）に設定できます。
※押し続けると、10分刻みで変わります。
※調理中でも、タイマーの変更は可能です。
※あぶり高温炒めモード使用時は最長60分です。

○取り消すときは、再度、タイマーキーを押してください。

※設定を解除しても消火しません。

❸ タイマーが終了すると、自動で火が消える

※約10秒後に消灯します。

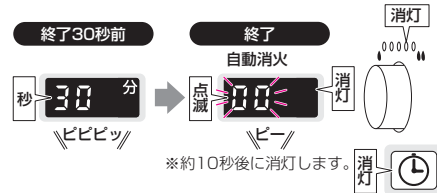
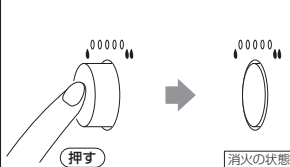
❹ 消火の状態に戻す

○点火／消火ボタンを押し、消火の状態にしてください。

温度キープモード（左右コンロ）

『コンロを使う準備』(27ページ)をよく読み、準備をする

適した鍋	適した油の量
直径：18～24cm 材質：鉄、アルミ 種類：天ぷら鍋 中華鍋 （底が平らなもの）	500～1000mL

◎コンロ使用時は、その場を離れない

ご注意していただきたいこと

- 油の温度は鉄製天ぷら鍋を基準に設定しています。鍋の種類、材質、大きさや厚み、油量などにより、設定温度と異なったり温度変化が大きくなることがあります。
- 油の温度が高い状態で温度設定したり途中で油を足すと、設定温度と油の温度が異なることがあります。
- 焼きものの焦げの程度は、フライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。

※弱火から強火に切り替わる瞬間、炎が大きくなりますので注意してください。
※使用途中に設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間「℃」表示の点滅が続きます。複数の揚げものをするときは、温度設定の低いものから調理してください。
※一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度にしてください。調理物を入れすぎると、温度調節がうまくできなくなります。
※設定温度になっても調理物を入れないと、設定温度より調理油の温度が上昇することがあります。

焼きものにも便利

ハンバーグやギョーザ、ホットケーキなど焦げつきやすい焼きものも、温度キープモードの温度調節を使えば簡単です。ほどよい焦げ色に焼き上げます。

揚げもののコツ

次のような下ごしらえをすると、油の飛び散りをおさえることができます。

・イカ 皮をむき、両面に切り目を入れる。	・ししとう(中が空洞の野菜など) 切り目を入れる。	・ドーナツ 生地には、必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。
・エビ 尾は先を切る。	・うずら(ゆで卵など) 串などで刺す。	・魚介類や野菜など 水分をふき取る。

❶ 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンを押し、点火の状態にしてください。

○点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。

※火力は鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。
ただし、火力を弱火で使用しますと、機能が正しくはたらきません。

❷ 温度を設定する

○着火後すぐに温度キーを押してください。
（点火する前にも設定できます。）

・「＋」キーか「－」キーを押すか、約5秒たつと、温度表示が点灯に変わり、数秒後に「℃」表示が点滅に変わります。設定温度になるまで点滅が続きます。

○温度を設定します。

10℃刻みで140℃～200℃に設定できます。
※調理中でも、温度の変更は可能ですが、設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間「℃」表示の点滅が続きます。

○取り消すときは、再度、温度キーを押してください。

※設定を解除しても消火しません。

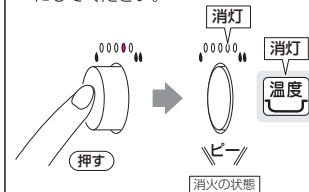
❸ 調理する

○設定温度になると、「℃」表示が点滅から点灯に変わり、ブザー音『ピピピッ』でお知らせします。
調理を始めてください。

・自動的に強火と弱火を繰り返し、設定した温度を保ちます。

設定温度のめやす

❹ 消火する

○点火／消火ボタンを押し、消火の状態にしてください。

※必ず火が消えたことを確認してください。

湯わかしモード（左右コンロ）

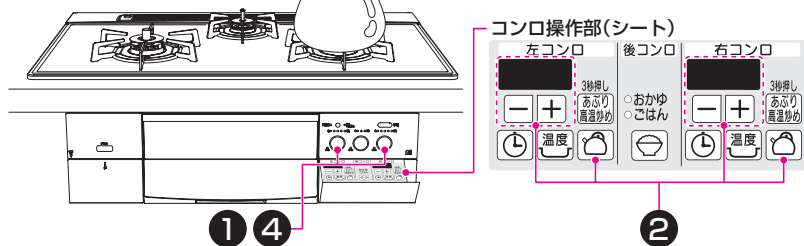
◎コンロ使用時は、その場を離れない

『コンロを使う準備』(27ページ)をよく読み、準備をする

ごとく中央にやかんなどをふたをして置く

適した鍋	適した水の量
やかん 底の平らな鍋	500～2000mL ※ふきこぼれを防ぐために、やかんや鍋の大きさに応じた水量(最大容量の6～7割)にしてください。

コンロ操作部(シート)

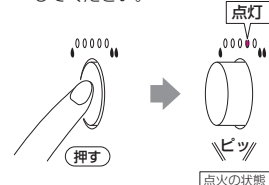
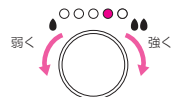
❶❹ ❷

ご注意していただきたいこと

・火力はやかんや鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。
・火力を弱火で使用しますと、ふっとうする前に保温になったり、消火したりします。
・お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火する場合があります。
・やかんや鍋の材質、形状、水の量などにより消火や弱火になるタイミングが異なる場合があります。
※水の量が多すぎるとふきこぼれる場合がありますので、やけどなどに注意してください。

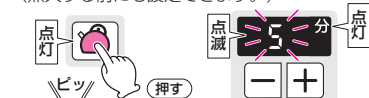
湯わかしするときのお願い

・やかんや鍋にふたをする。
・やかんや鍋のふたの開閉はしない。
・やかんや鍋を動かさない。
・水をかき混ぜない。
・途中で水を入れたり具を入れない。
・途中で火力を変えない。

❶ 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンを押し、点火の状態にしてください。

○点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。

※火力はやかんや鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。
ただし、火力を弱火で使用しますと、ふっとうする前に保温になったり、消火したり、機能が正しくはたらきません。

❷ 湯わかしを設定する

○着火後すぐに湯わかしキーを押してください。
（点火する前にも設定できます。）

・「＋」キーか「ー」キーを押すか、約5秒たつと、タイマー表示が点灯に変わります。

○保温時間を設定します。

1分刻みで0(保温なし)～99分(最長)に設定できます。
※0分に設定した場合、分表示は、消灯します。
※タイマー設定のしかたは、31ページを参照してください。

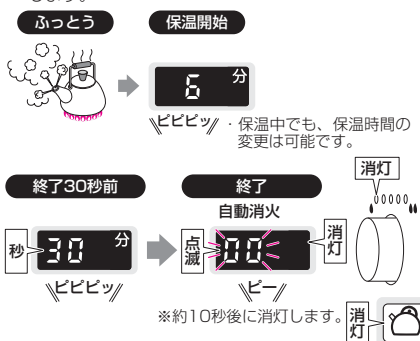
○取り消すときは、再度、湯わかしキーを押してください。

※設定を解除しても消火しません。

❸ 自動で火が消える

○ふっとう後、保温を開始するとタイマーがスタートします。

ピピピッ ・保温中でも、保温時間の変更は可能です。

自動消火

※約10秒後に消灯します。 消灯

❹ 消火の状態に戻す

○点火／消火ボタンを押し、消火の状態にしてください。

炊飯モード（後コンロ）下準備

① お米を正確にはかる

・計量カップやはかりで、炊飯したいお米の量を正しくはかる。

1回で炊ける量

ごはん	1～5合
炊き込みごはん	1～4合
おかゆ	0.5～1合

例）180mLの計量カップ

② お米をとぐ

・たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。

・一度目のとぎ水はすぐに流す。
※ぬかを含んだ最初のとぎ水を、乾いたお米が吸わないようにしてください。

・「とぐ→洗い流す」を素早く数回繰り返す。
※といだあとのお米は、よく水を切ってください。
※お米をとぎ足りない場合は、においや着色および、ふきこぼれの原因になり、炊飯がうまくできない場合があります。

③ お米に水を含ませる

お米と水の量のめやす

・ごはんのかたさを調節するときは、水量で調節する。
※増減する水量のめやすは、±10%程度にしてください。
※炊きあがりはお米の種類や質、鍋の種類や水温などによって異なりますので、お好みに応じて加減してください。

ごはん

お米の量	水の量
1.0合(150g)(180mL)	約300mL
1.5合(225g)(270mL)	約400mL
2.0合(300g)(360mL)	約500mL
2.5合(375g)(450mL)	約600mL
3.0合(450g)(540mL)	約700mL
3.5合(525g)(630mL)	約800mL
4.0合(600g)(720mL)	約900mL
4.5合(675g)(810mL)	約1000mL
5.0合(750g)(900mL)	約1100mL

※炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量(調味料、だしを含む)とし、具はお米の上にのせて炊いてください。

おかゆ

お米の量	水の量
0.5合(75g)(90mL)	約700mL
1.0合(150g)(180mL)	約1000mL

※おかゆは七分がゆ程度の炊きあがりです。

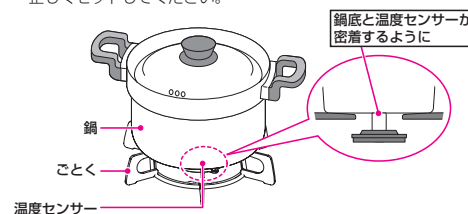
お米を水に浸す時間

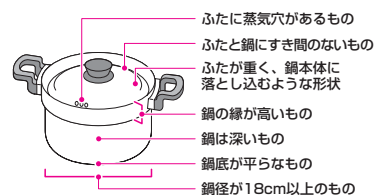
・洗米したあと必ず30分以上、水に浸す。（冬場は1時間程度）
※といだあと、すぐに炊飯をするとごはんがかためになります。
※ごはんに芯が残るので、お湯を使わないでください。
※一度水に浸したお米は砕けやすくなり、砕け米が混じることがあります。
砕け米、粉米などが混ざった状態で炊飯すると、炊きムラや焦げの原因になります。

無洗米を炊くときのコツ

・1～2回すすぐ。
※にごったまま炊飯すると、でんぷん質が沈殿し、上手に炊けない原因になります。
・洗米したあと必ず30分以上、水に浸す。（冬場は1時間程度）
・水の量を3%程度多くする。または、無洗米専用の計量カップを使う。
・よく混ぜて気泡をとばす。
※水を加えただけでは、表面に気泡ができ、水が吸収されず上手に炊けない原因になります。

④ 鍋をセットする

・水に浸した状態のお米が入っている鍋を、正しくごとくに置く。
※温度センサーの上面や、鍋底に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。

炊飯モードに適した鍋

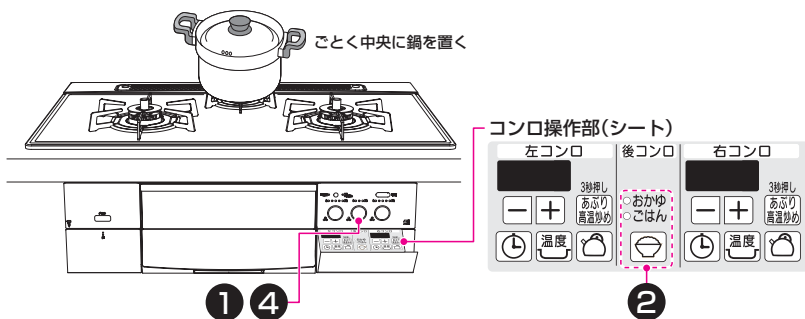
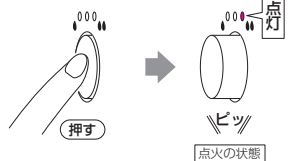
・おいしく炊くために、炊飯に適した鍋を選ぶ。
※市販の炊飯鍋などでも炊くことができます。

※ふたに蒸気穴がない場合や、鍋の材質、形状によっては焦げつきや、ふきこぼれなどを起こし、うまく炊けない場合があります。
このような場合は、別売の炊飯専用鍋を使用してください。

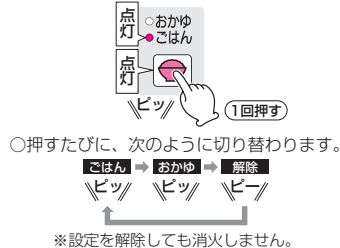
炊飯専用鍋を別売しています。
※別売の炊飯専用鍋のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)にお問い合わせください。

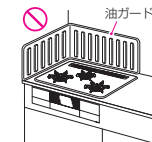
炊飯モードに適した鍋	炊飯モード（ごはん：1～5合 おかゆ：0.5～1合）
炊飯専用鍋(別売)	○
アルミ製の鍋、文化鍋	○ 深めのもの
ホーロー鍋、ステンレス製の鍋(厚手)（鍋底厚み2mm以上）	○ ※1 深めのもの
ステンレス製の鍋(薄手)（鍋底厚み2mm未満）	○ ※2 深めのもの
ステンレス製の無水鍋、ステンレス製の多層鍋	×
土鍋、圧力鍋、耐熱ガラス容器	×

○：適しています。
×：適していません。(温度を正しく検知しない場合があります。)
※1：ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。
※2：焦げつきがきつくなります。

炊飯モード（後コンロ）

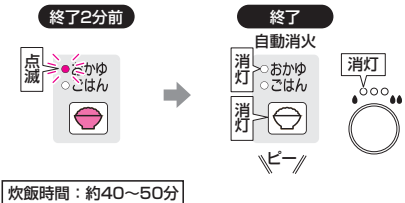
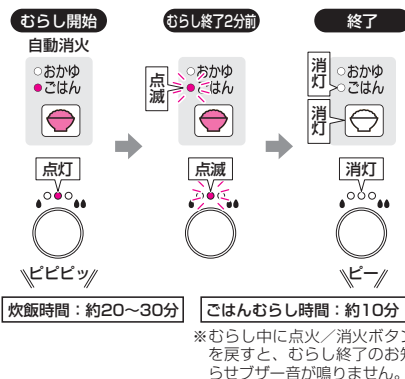
『コンロを使う準備』(27ページ)
『炊飯モード 下準備』(37ページ)
をよく読み、準備をする

◎コンロ使用時は、その場を離れない

ご注意していただきたいこと

- エアコンや扇風機の風がコンロに当たると、途中消火したり、炊きムラの原因になります。風が当たらないように風向を調節してください。
- 機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるため、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードなどを取り除いてください。
- 炊飯途中で、水をたしたり、鍋のふたを開けたりしないでください。また、炊飯の途中で炊飯モードを切り替えたり、他のキーやボタンを押さないでください。うまく炊けない場合があります。
- ごはんの場合は、消火後むらし(約10分)を必要とします。むらしをしないとうまく炊きあがりません。
- 炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量(調味料、だしを含む)とし、具はお米の上にのせて炊いてください。また、白米に比べ焦げやすくなります。

油ガード

おかゆについて

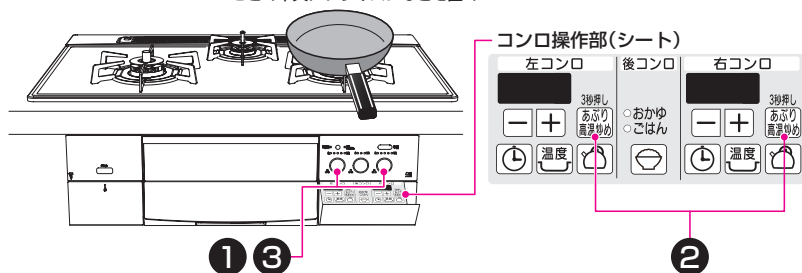
おかゆモードはお米からおかゆをつくる機能です。

※ごはんからおかゆをつくる場合は、炊飯モードを使用しないで、下記を参考に手動で調理してください。
※おかゆの味付けは、自動消火してから行ってください。最初から、または炊飯途中に調味料や具を入れると、うまく炊けない場合があります。

ごはんからおかゆの炊きかた(2人分(茶わん約2杯分：300g)の例)
(1) 冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。(ぬめりをとります。)
(2) 鍋に水(4カップ強)とごはんを入れ、強火で炊く。
(3) 煮立ったらアクを取り、弱火で10〜15分炊く。
(4) 消火し、好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

あぶり高温炒めモード（左右コンロ）

・直火調理（あぶりもの）、いりもの、炒めもの（鍋をひんぱんに上げる料理）をする場合などは、あぶり高温炒めモードをお使いください。
※海苔やスルメなどの直火調理（あぶりもの）をする場合は、電源を入れ、点火前にあぶり高温炒めを設定して、あぶってください。

『コンロを使う準備』（27ページ）をよく読み、準備をする

◎コンロ使用時は、その場を離れない

あぶり高温炒めモードとは

通常時より高い温度まで調理できる機能です。あぶり高温炒めモードを使用しても、鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。
※あぶり高温炒めモードを使用すると、天ぷら油過熱防止機能、焦げつき自動消火機能、鍋なし検知機能は作動しません。

⚠警告

禁止

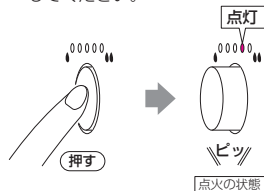
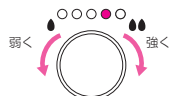
あぶり高温炒めモードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない
天ぷら油過熱防止機能が作動せず、調理油が**発火し、火災の原因になります。**

⚠注意

必ず守る

直火調理（あぶりもの）をする場合は、温度センサーの真上を避ける
温度センサー上に焼き汁などが滴下しないよう、温度センサーの真上は避けて調理してください。
温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できず、**発火や途中消火、機器焼損の原因になります。**
また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサーの**故障の原因になります。**

❶ 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンを押し、点火の状態にしてください。

○点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。

❷ あぶり高温炒めを設定する

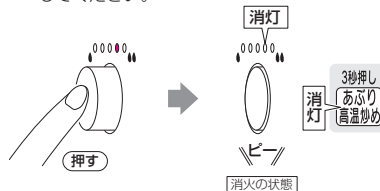
○あぶり高温炒めキーを3秒以上押してください。（点火する前にも設定できます。）
※押している間は点滅します。

・あぶり高温炒めモードでは、タイマーモードを同時に使用できます。
「タイマーモード」（31ページ）を参照してください。

○取り消すときは、再度、あぶり高温炒めキーを押してください。

※設定を解除しても消火しません。

❸ 消火する

○点火／消火ボタンを押し、消火の状態にしてください。

※必ず火が消えたことを確認してください。

お知らせ

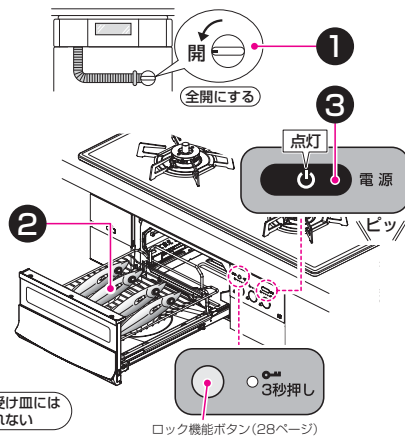
約60分（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分）連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
※使用中にあぶり高温炒めモードを解除して、さらに使用する場合は、はじめに点火してから約120分（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分）経過すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。（23ページ）

グリルを使う準備

❶ ガス栓を全開にする

❷ 調理物を入れて、グリルとびらを閉める

❸ 電源ボタンを押す
・『ピッ』と音がするまで押す。(約0.3秒)

⚠注意

禁止
グリルとびらを開けた状態でグリルを点火しない
炎や熱で、やけどのおそれがあります。

お知らせ

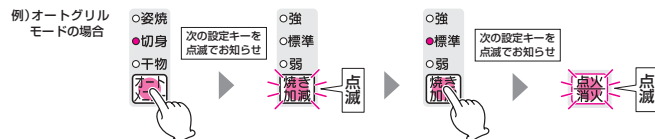
電源を入れたり、点火操作をすると、操作部の点滅によるサイン機能を搭載しています。

Welcomeサイン機能

・電源を入れると、操作できる操作部の設定キーの一部が点滅して、お知らせします。

NEXTサイン機能

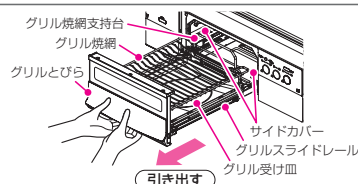
・次に操作するキーを点滅でお知らせして、次の操作を案内するナビゲーション機能です。

例)オートグリルモードの場合

※Welcomeサイン機能とNEXTサイン機能を解除、または設定する場合は、「各種設定の変更(カスタマイズ機能)」(23ページ)を参照してください。

グリルの開けかた

グリルスライドレールは取り外せません

・グリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出す。

※グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿、グリルとびら、サイドカバーの取り外しかたは、61ページを参照してください。

お知らせ

・グリル焼網とグリル受け皿は、キズつけないように気をつけてください。キズがつくと、表面に施されたフッ素コート(グリル焼網)やクリアコート(グリル受け皿)がはがれる原因になります。

はじめてグリルを使うとき

・梱包部材が入っていないか確認してください。
・グリル庫内の金属部品に残った加工油を焼き切るため、サイドカバーとグリル焼網を取り出し、グリルとびらを閉め、強火(上火:「強」、下火:「強」)で約8分空焼きしてください。煙やにおいが出る場合がありますが、異常ではありません。
空焼きしているときに、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。
消火した場合(タイマー表示部「02⇔_5」点滅表示)は、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。

⚠注意

必ず守る
サイドカバーとグリル焼網の取り付けをするときは、グリルが冷えてから行う
やけどのおそれがあります。

食材の準備

魚の下ごしらえ

・冷凍の魚はしっかりと解凍する。
・冷蔵の魚は常温でしばらくおく。
※しっかりと解凍して、常温にしておかないと、調理時間がかかり、生焼けになったり、安心・安全機能がはたらく場合があります。
・生魚は、水洗いしたあと、水気をよくふき取る。
・みそ漬けや、かす漬けの魚は、みそやかすをよくふき取る。

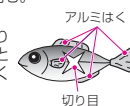
魚以外の下ごしらえ

・なすや、ししとうなどの野菜は、表面に切り目を入れる。
・鶏肉など、脂の多い食材は、フォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼く。
※切り目や穴を開けずに焼いた場合、食材に火がついて、庫内で発火するおそれがあります。

塩焼きの下ごしらえ

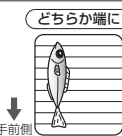
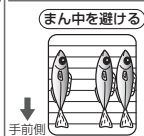
材料にあった塩加減(魚の重量の2%程度)が必要です。塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
・さばやいわしなど脂肪分の多い背の青い魚は、多めに塩をして、おき時間は長めにする。
・白身魚は、少なめに塩をして、おき時間は短めにする。
・川魚や、いか、えび、貝などは、焼く直前に塩をふる。

姿焼きなどの場合

・尾やヒレはとくに焦げやすいので、多めに塩をつけたり、アルミはくで包む。
・切り目を入れる。
※切り目を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

魚を焼くときは

姿焼きの場合

・魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと尾の焦げは少なくなります。

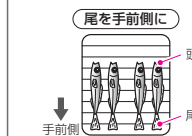
姿焼き1尾の場合
どちらか端に

姿焼き3尾以上の場合
まん中を避ける

切身の場合

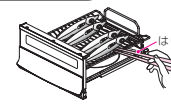
・皮側を上向きにし、身の厚い部分が奥になるように置いてください。

身の厚い部分が奥

ししゃもなどの小さな魚の場合

・尾が焦げやすいので、グリル焼網の手前側に置いてください。

尾を手前側に

魚を取るときのコツ

・はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網に付着した魚がはがしやすくなります。

お知らせ

・グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、魚や脂汚れがとれにくくなったり、コーティングがはがれる場合があります。交換部品(有料)として準備しております。
お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)にお問い合わせください。

⚠警告

禁止
グリル排気口の上に、ふきんやタオルなどをのせたり、ふさがない
グリル排気口の周りには、ものを置かない
火災や不完全燃焼の原因になります。

⚠注意

禁止
調理物を取るときなどは、必ず消火し、グリル部周辺に触れない
とくにグリルとびらなどが熱くなっており、やけどの原因になります。

グリルの使いかた（マニュアルグリル）

『グリルを使う準備』(43ページ)をよく読み、準備をする

◎グリル使用時は、その場を離れない

形くずれを防止するコツ

2分程度予熱後、一旦消火してから、グリル焼網にサラダ油を塗ってください。その後、魚をグリル焼網にのせて再度点火し、火力を調節してタイマーを設定してください。（詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。）

⚠警告

鶏肉などの脂の多い食材を調理するときは、上下の火力を『弱』にして焼くようにする
グリル受け皿にたまった脂に引火し、火災のおそれがあります。

⚠注意

焼きすぎに注意する
魚に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに点火／消火キーを押して消火してください。

ご注意していただきたいこと

- 連続の使用などでグリル庫内が高温になると、安全のため消火します。グリル過熱防止センサーがはたらいて消火した場合(タイマー表示部「02⇔_5」点滅表示)は、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。
- 脂の多い魚を焼いているときは、煙が多く出る場合があります。

次の魚は、とくに焼きすぎに注意してください。

- **干物や、脂分の多い魚(にしん、塩さばなど)**
  発火しやすいので、調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。
- **小魚の干物(めざし、うるめなど)**
  焼き時間のめやすは2～3分です。(グリル庫内の温度が高い場合は1分程度。)

焼きすぎた場合、魚やたまった脂が燃えて、**火災のおそれや機器焼損の原因になります。**

❶ 点火する

○点火／消火キーを押し、点火してください。

○着火すると、グリルタイマーがスタートします。
※グリル庫内の温度に応じて、6～9分を自動的に設定します。(設定は変更できます。)
※グリルタイマーは安全のため、解除できません。

❷ 火力切替をする

○火力切替キーを押し、火力切替をしてください。

○押すたびに、次のように切り替わります。

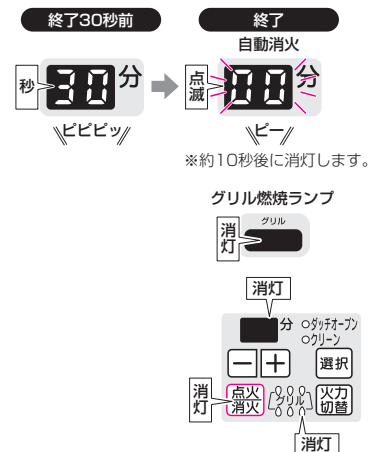
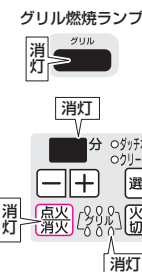
❸ タイマーを設定する

○「＋」キー、「－」キーを押し、タイマーを設定してください。

1分刻みで1～18分(最長)に設定できます。
※調理中でも、タイマーの変更は可能です。
※連続使用可能時間は18分です。

❹ タイマーが終了すると、自動で火が消える

※約10秒後に消灯します。

グリル燃焼ランプ

グリルの使いかた（オートグリルモード①）

・**オートメニューは魚専用です。**
オートメニューで調理できる魚の例は、49ページを参照してください。

『グリルを使う準備』(43ページ)
『グリルの使いかた(オートグリルモード②)』(49ページ)
をよく読み、準備をする

◎グリル使用時は、その場を離れない

⚠注意

必ず守る
・**魚などの焼けかたが浅い場合や、焼き足したい場合はマニュアルグリル(45ページ)で焼く**
その場合、設定時間を短くして焼きすぎに注意してください。
焼きすぎた場合、調理物の脂が燃えて、**火災のおそれや機器焼損の原因になります。**

禁止
・**みりん干しやみりんづけなど焦げやすいもの、めざしやうるめいわしの丸干しなど水分の少ないもの、ハラスなど特に脂の多いものは、オートグリルモードを使用しない**
焼けすぎにより焦げがひどくなり、**発火のおそれがあります。**

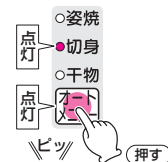
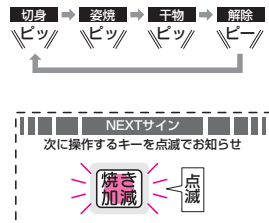
使いかたのお願い

・機器が正しい調理時間を予測するため、下記のことをお守りください。
※魚以外は、マニュアルグリルで焼く。
※予熱しない。
※オートグリル使用中は、グリルとびらを開けない。
※種類や大きさの異なる魚を同時に焼かない。
・連続して調理するときなど、グリル庫内の温度が高い場合は、オートグリルモードを受けつけない場合があります。
オートメニューキーを押すとブザー音『ピピー』と、タイマー表示部『H』(点滅)でお知らせします。
しばらく(約3分)待ってから使用してください。
※すぐに使用したい場合は、マニュアルグリル(45ページ)で様子を見ながら焼いてください。
・調理終了のお知らせ後、すぐに調理物を取り出してください。
余熱で焦げることがあります。

❶ メニューを設定する

○オートメニューキーを押し、メニューを設定してください。

○押すたびに、次のように切り替わります。

NEXTサイン
次に操作するキーを点滅でお知らせ
焼き加減 点滅

❷ 焼き加減を設定する

○焼き加減キーを押し、焼き加減を設定してください。

○押すたびに、次のように切り替わります。

❸ 点火する

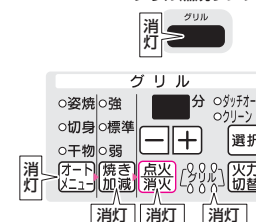
○点火／消火キーを押し、点火してください。

グリル燃焼ランプ
点灯

・機器が調理時間を予測し、残り時間を表示するまで、グリルタイマー表示のドットが点滅します。
(残り時間は、調理物によって表示するタイミングが異なります。)
・設定後は、自動的に火力を切り替えます。
※自動機能のため、グリルタイマー時間の変更と、火力切替はできません。

❹ タイマーが終了すると、自動で火が消える

※約10秒後に消灯します。

グリル燃焼ランプ
消灯

グリルの使いかた（オートグリルモード②）

魚の種類や大きさなどにより、オートメニューと焼き加減を選んでください。
［魚の種類と焼き加減のめやす］

オートメニュー	焼き加減 弱	焼き加減 標準	焼き加減 強	魚の置きかた
姿焼	※さんま 1～5尾(1尾 180g以下)	※さんま 1～5尾(1尾 180g以上) ※あじ 1～5尾(1尾 200g以下) 鯛 1尾(1尾 250g以下)	※あじ 1～5尾(1尾 200g以上) 鯛 1尾(1尾 250g以上)	頭を奥に 手前側 1尾の場合 端に置く 2尾の場合 均等に置く 3尾以上の場合、中央の魚(裏面)の焼き加減が浅くなるため、中央をあけ、左右どちらかに寄せて置く
切身	ぶり照り焼き 1～6切(1切 80g程度) さわらみそ漬け 1～6切(1切 80g程度)	さば切身 1～6切(1切 80g程度) 鮭切身 1～6切(1切 80g程度)	さば切身 1～2切(1切 150g程度) 太刀魚 1～6切(1切 80g程度)	皮面を上向きに 身の厚い部分を奥に置く 小さい切身は、身の薄い部分を外側にして左右どちらかに置く 手前側
干物	ししゃも 約10尾 さんま開き 1～2枚(1枚 100g程度)	あじ開き 1～4枚(1枚 70g程度) 干しかれい 1～2枚(1枚 120g程度) ほっけ開き 1～2枚(1枚 180g以下)	ほっけ開き 1～2枚(1枚 180g以上)	頭を奥に 手前側

※さんま、あじを5尾焼くと、中央の魚(裏面)の焼き加減が浅くなります。
1～4尾で焼くことをおすすめします。

ポイント

尾やヒレをきれいに焼く
・多めに塩をつける
・アルミはくで包む

アルミはく

火通りをよくする
・皮面に切り目を入れる

みそ漬け、照り焼きをきれいに焼く
・表面のみそやタレを十分にふき取り、焼き加減を弱めで調理する

ご注意していただきたいこと

・干物は乾燥しているほど焼けやすくなっています。
・脂のりがよい場合は焦げやすくなります。

厚みのある魚の場合のお願い

・厚みのある魚など（切身 2.5cm、姿 4cmを超えるもの）は中まで火が通りにくいので、マニュアルグリル（45ページ）で様子を見ながら焼いてください。

グリルプレートの使いかた

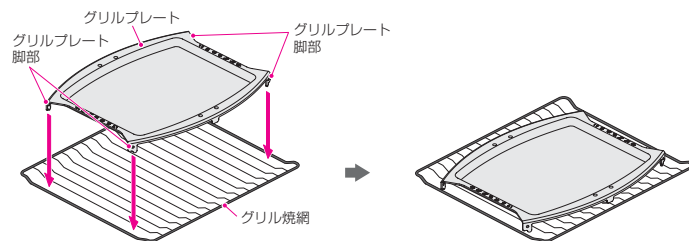
・グリルプレートでできる料理については、付属のグリルプレートクッキングブックを参照してください。
・グリルの使用方法については、『マニュアルグリル』（45ページ）をよく読んでください。

グリルプレートに関するお願い

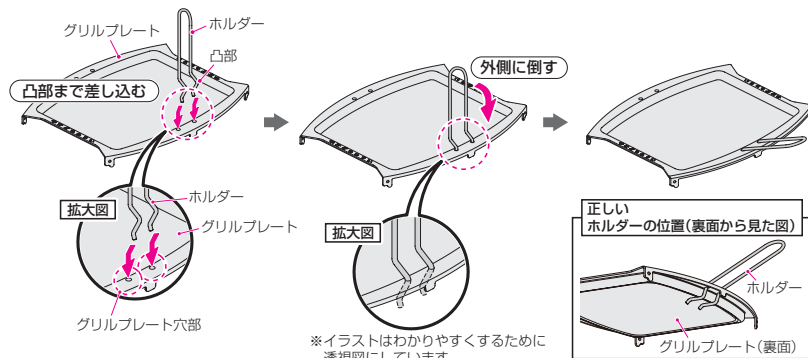
・水洗い後、よく乾燥させてください。よく乾燥していないグリルプレートを入れて点火するとセンサーが作動して消火する場合があります。
・アルミはくを敷いて使用するときは、グリルプレートに密着させ、はみ出さないようにしてください。
・汚れ落ちをよくするために、グリルプレートを洗って乾かし、サラダ油を薄く塗ってから使用してください。
・冷凍や冷蔵の食材を調理する場合は、火の通りをよくするために、あらかじめ2分程度予熱をしてください。

取り付けかた

・グリルプレートを取り付けるときは、グリルプレート脚部をグリル焼網の最端部の間に合わせて置いてください。置きかたを間違えると焼き加減に影響を及ぼすおそれがあります。

※この時、グリルプレートがグリル焼網から前後左右に、はみ出さないように注意してください。

取り外しかた

・ホルダーの凸部をグリルプレートの外側に向け、グリルプレート穴部にグリルプレートの凸部まで差し込んでから、倒してしっかりと持ってください。

※ホルダー凸部を内側にしたり、不安定な状態で持ち上げると**調理物やグリルプレートの落下による、やけどやけがが、思わぬ事故の原因になります。**

ダッチオーブンモード　ダッチオーブンのセット方法

ダッチオーブンは必ず専用のダッチオーブンを使用してください。

※この機器には、ダッチオーブンが付属されていません。
専用のダッチオーブンセットを別売しています。
別売のダッチオーブンセットのお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。
また、別売のダッチオーブンセットには、ダッチオーブンでできる料理が載ったダッチオーブンブックが付属されています。

ダッチオーブンに関するお願い

・ダッチオーブンを使用する場合は、必ずダッチオーブン支持枠を使用してください。
※ダッチオーブンを直接グリル受け皿にのせると、グリル受け皿にキズがつきグリル受け皿のコーティング（クリアコート）がはがれる原因となります。
・ダッチオーブンはホーロー加工されているので、シーズニング（油をなじませること）はしないでください。

❶ 調理物をセットする

・ダッチオーブン網を足が下向きになるよう、ダッチオーブン本体にセットする。

※料理の種類によって、セットしない場合もあります。

・調理物をダッチオーブン網の上にのせる。

・ダッチオーブンふたをダッチオーブンにセットする。

❷ ダッチオーブン本体をセットする

・ダッチオーブン支持枠前足を、グリル受け皿の取付穴に差し込む。

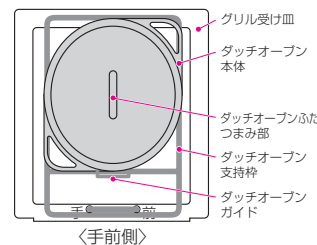
※ダッチオーブン支持枠前足の右側は長くなっています。

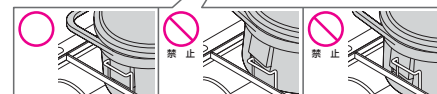
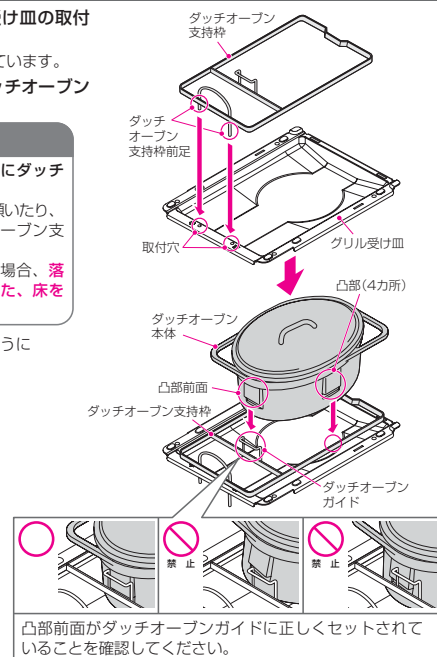
・ダッチオーブン本体の凸部4カ所を、ダッチオーブン支持枠にのせる。

⚠注意

ダッチオーブン本体の凸部前面を右図のようにダッチオーブンガイドにセットする

正しくセットしないと、ダッチオーブン本体が傾いたり、ダッチオーブン本体を取り出す際にダッチオーブン支持枠が外れず、持ち上がる場合があります。
また、ダッチオーブン支持枠が途中で外れた場合、**落下し、やけどやけがのおそれがあります。また、床をキズつけたりするおそれがあります。**

※ダッチオーブンふたのつまみ部が、下図のようにまっすぐになるようにセットしてください。

〈手前側〉

※イラストはわかりやすくするために、グリルとびらを外したイラストになっています。

凸部前面がダッチオーブンガイドに正しくセットされていることを確認してください。

ダッチオーブンモード

・ダッチオーブンモードは、必ず専用のダッチオーブンをお使いください。(52ページ)

『グリルを使う準備』(43ページ)
『ダッチオーブンモード(セット方法)』(52ページ)
をよく読み、準備をする

◎グリル使用時は、その場を離れない

焼き足したい場合は

・消火後、グリル庫内の温度が高い場合は、選択キーを押しても受け付けないので、マニュアルグリル(45ページ)上火:強、下火:強で調理してください。

ダッチオーブンに関するお願い

・予熱せずに使用してください。
・ダッチオーブン使用中は、グリルとびらを開けないでください。
・グリル使用後やグリル庫内の温度が高い場合は、ダッチオーブンモードを受け付けません。
選択キーを押すとブザー音『ピピー』と、タイマー表示部『H』(点滅)でお知らせします。しばらく(約3分)待ってから使用してください。
・ダッチオーブンが重いため、グリルとびらが閉まりにくい場合がありますので、きっちりと奥まで閉めて使用してください。

⚠注意

禁止
ダッチオーブンモードは必ず専用のダッチオーブンを使用し、グリル焼網を使用した調理はしない
発火の原因となります。

必ず守る
ダッチオーブンでオーブンペーパーを使用する場合は、ダッチオーブンから、はみ出さないように使用する
オーブンペーパーが燃えて、**火災の原因になります。**

❶ ダッチオーブンに設定する

○選択キーを約0.3秒以上押してください。

○押すたびに、次のように切り替わります。

ダッチオーブン ピピピッ → クリーン ピピピッ(3回) → 解除 ピー

❷ 点火する

○点火/消火キーを押して、点火してください。

○着火すると、グリルタイマーがスタートします。

❸ タイマーを設定する

○「+」キー、「−」キーを押して、タイマーを設定してください。

1分刻みで1〜30分(最長)に設定できます。
※調理中でも、タイマーの変更は可能です。
※連続使用可能時間は30分です。

❹ タイマーが終了すると、自動で火が消える

※約10秒後に消灯します。

クリーンモード

・セルフクリーニング加工を施したグリル庫内を約8分、ガスの高温加熱でグリル庫内の気になるにおいを低減します。

『グリルを使う準備』(43ページ)をよく読み、準備をする

グリル燃焼ランプ

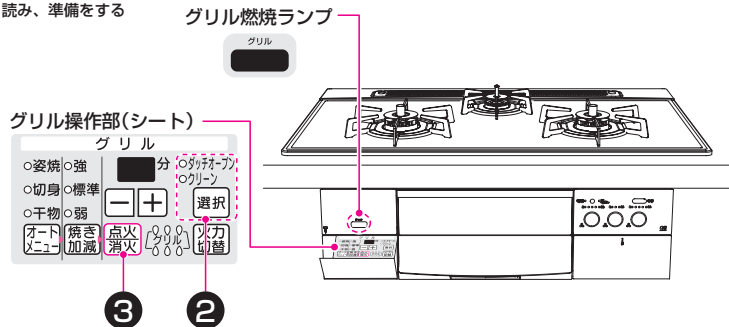
グリル操作部(シート)

グリルクリーンモード機能とは

・グリル庫内のにおいが気になるときや、グリル部のお手入れをされる際に、クリーンモードをご使用ください。
※においは低減しますが、汚れは除去できません。また、汚れの程度により、においの低減効果が変わります。
※グリル庫内の汚れなどにより、煙が出ることがありますが、異常ではありません。

⚠注意

必ず守る サイドカバーとグリル焼網の取り付け、取り外しをするときは、グリルが冷えてから行う
やけどのおそれがあります。

禁止 クリーンモードを使用して、調理をしない
発火の原因となります。

❶ グリルが冷えてから部品を取り外す

○サイドカバーとグリル焼網を取り外してください。

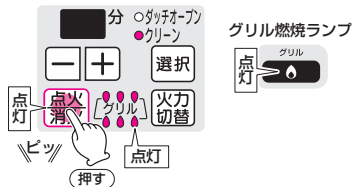
※取り外さなかった場合、サイドカバーの汚れが焼きついたり、グリル焼網のフッ素コートを傷める原因になります。
※サイドカバーとグリル焼網は取り外した際に、お手入れされることをおすすめします。(65ページ)

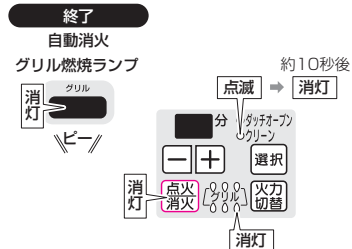
❷ クリーンモードに設定する

○選択キーを2回押してください。
(1回目は、約0.3秒以上押してください。)

○押すたびに、次のように切り替わります。

❸ 点火する

○点火/消火キーを押し、点火してください。

・約8分グリルを燃焼させます。
※自動機能のため、グリルタイマー時間、火力の変更はできません。

❹ 自動で火が消える

❺ グリルが冷えてから部品を取り付ける

・やけどのおそれがあるため、グリルが十分冷えてから、取り外したグリル焼網とサイドカバーを取り付けてください。(61ページ)

お手入れ（その前に）

⚠注意

・お手入れは、ガス栓を閉め、機器が冷えてから手袋をはめて行う
とくにグリル排気口の内側(奥側)、グリル庫内をお手入れするときは、十分注意する
やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。
・機器の電源を「切」にする
誤って点火／消火ボタン、点火／消火キーを押すと、やけどの原因になります。
・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん、紙類などを置き忘れていないか必ず確認する
火災の原因になります。

お手入れ道具、洗剤について

（別売部品については、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)にお問い合わせください。）

使ってよい	スポンジたわし、やわらかい布、やわらかい歯ブラシ、台所用中性洗剤 ガラストッププレートのみ：ガラストップ用クリーナー（別売部品）、クリームクレンザー、メラミンスポンジ ※トッププレート以外には使用しないでください。 ステンレス製のごとく・バーナーキャップカバーのみ：ステンレス用クリーナー（別売部品） ※ステンレス製のごとく・バーナーキャップカバー以外には使用しないでください。	
使ってはいけない	キズの原因になるもの ナイロンたわし、亀の子たわし、金属たわし、スポンジたわし裏面、クレンザー、ミガキ粉、硬い歯ブラシ	※部品、ガラス、ホーロー、フッ素コート、クリアコートや塗装の表面にキズがつき、はがれ、欠け、変色、変質、さび、割れの原因になります。
	変質の原因になるもの 漂白剤、酸性洗剤、アルカリ性洗剤、シンナー、ベンジン、アルコール、弱酸性洗剤、弱アルカリ性洗剤	※部品、ホーロー、フッ素コート、クリアコートや塗装の表面が変質し、はがれ、変色、さび、樹脂部品の割れの原因になります。
	キズ、変質の原因になるもの 歯みがき粉、クリームクレンザー、重曹	※表面の変質、キズ、変色、さび、樹脂部品の割れの原因になります。
	故障の原因になるもの スプレー式洗剤	※直接かけて使用すると機器内部に洗剤が入り、故障の原因になります。必ずやわらかい布やスポンジたわしなどに含ませてから使用してください。
	火災の原因になるもの 可燃性スプレー、浸透液、潤滑剤	※引火するので、**絶対に使用しないでください。**

お手入れするときのお願い

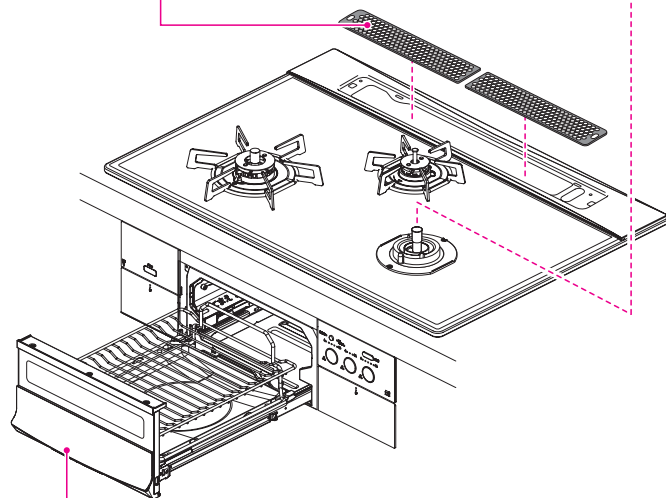
※ご使用の都度、お手入れしてください。汚れたままにすると汚れがこびり付き、落ちにくくなります。
煮こぼれをしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、外れにくくなったり、故障の原因になります。
とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。
※バーナーキャップ、ごとく、バーナーリングカバー、グリル排気口カバー、グリル部品(グリルとびら、グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿、サイドカバー)は外せます。それ以外の部品は、絶対に取り外さないでください。

ステンレス製の部品について

・品名コードの末尾がX○SSのごとくおよびバーナーキャップカバーの材質として、ステンレスを採用しています。
・ステンレスは、その美しさに加えて錆や腐食に対し優れた特性を備えていますが、反面、炎で熱せられると変色し、色調が変化する特性も持っています。
・コンロをご使用になると、ごとく、バーナーキャップカバーとも変色しますが、これは異常ではありません。
・この変色は専用のステンレス用クリーナーでお手入れいただくことにより、きれいにすることができます。
（ただし、高温となるごとくの先端部分などは変色が残ります。また、コンロをご使用になると再度変色します。）

お手入れ（部品の取り外しと取り付け）（コンロ部）

グリル排気口カバー

・グリル排気口カバーのツメ部をグリル排気口の穴部に合わせて取り付けてください。
※グリル排気口カバーを正しく取り付けないと、グリル使用時に焼け足りなかったり、焼きムラの原因となります。

グリル部の取り付けと取り外しは、61～62ページ参照。

◎お手入れは、
・機器が冷えていることを確認する　・ガス栓を閉める　・機器の電源を『切』にする　・手袋をする
◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
◎部品を取り付けたあとは、傾きがないことを確認する

バーナーキャップ、バーナーリングカバー、ごとく

バーナーキャップ

・バーナーキャップの爪部が、点火プラグの真上にくるように合わせ、浮きがないように取り付けてください。（点火プラグに衝撃をあたえないようにしてください。）
※左右コンロ用のバーナーキャップには、『H』マークを表示しています。
詳しくは『各部のなまえ』（3～4ページ）を参照してください。

バーナーリングカバー

・▽マークを手前にし、欠き部（前後2カ所）をバーナーリングの凹部（前後2カ所）に合わせて、浮きがないように取り付けてください。

ごとく

・ごとく内側の凸部（前後2カ所）を、バーナーリングカバーの欠き部（前後2カ所）に入れて、浮きがないように取り付けてください。
※アルミトッププレート仕様には、ごとくにゴム足が付いています。

⚠注意

バーナーキャップは正しく取り付ける
誤った取り付けかた（浮き、裏返しなど）で使用すると、
・点火しない場合があります。
・炎のふぞろいや逆火で**不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因になります。**
・機器の中に炎がもぐりこんで、**焼損する原因になります。**
・**機器寿命が短くなるおそれがあります。**

バーナーキャップの浮き

バーナーキャップの裏返し

必ず守る
ごとくとバーナーリングカバーは、正しく取り付ける
誤った取り付けかた（浮き、裏返しなど）で使用すると、**鍋の転倒によるやけど、点火不良、不完全燃焼、変形の原因になります。**
また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートに**キズがつくおそれがあります。**

ごとくの浮き

ごとくの裏返し

バーナーリングカバーの浮き

バーナーリングカバーの裏返し

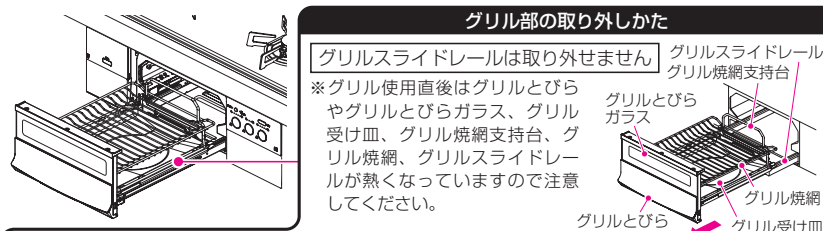
お知らせ

・バーナーキャップ・バーナーリングカバー・ごとくは消耗部品です。
バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形すると炎がふぞろいになります。また、ごとくは、ツメ部がグラグラしていたり、ゴム足が外れていると、ごとくのガタツキが発生し、トッププレートにキズがついたり、鍋などの転倒の原因になりますので、交換してください。交換部品（有料）として準備しております。
お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。

お手入れ（部品の取り外しと取り付け）（グリル部）

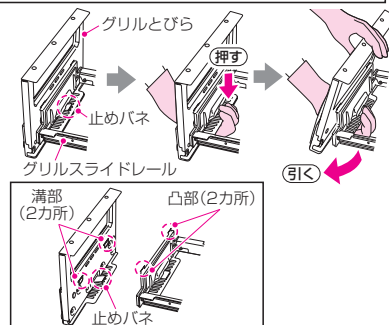
グリル部の取り外しかた

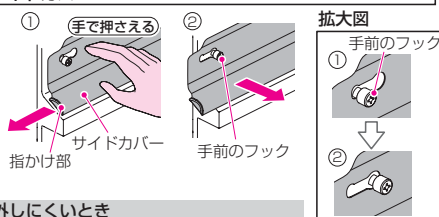
グリルスライドレールは取り外せません

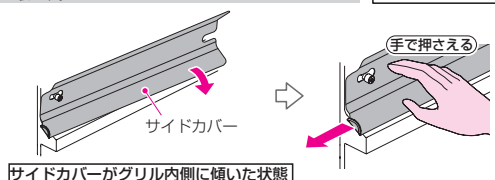
※グリル使用直後はグリルとびらやグリルとびらガラス、グリル受け皿、グリル焼網支持台、グリル焼網、グリルスライドレールが熱くなっていますので注意してください。

グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿

①グリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出す。
②グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿の**順に一つずつ**、手前側を浮かせながら取り外す。
※グリル受け皿を取り外すときは、グリル受け皿にたまった魚の脂などをこぼさないよう注意してください。

グリルとびら

・グリルスライドレールとグリルとびらを固定している止めバネを押し下げ、もう片方の手を添えながら、手前に引く。
※グリル焼網支持台をセットした状態では、グリルとびらは正しく取り外すことができません。
※無理な取り外しにより、強い力を加えると、溝部（2カ所）、凸部（2カ所）、止めバネの変形や損傷の原因となって、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。
※グリルスライドレールは取り外せません。

サイドカバー

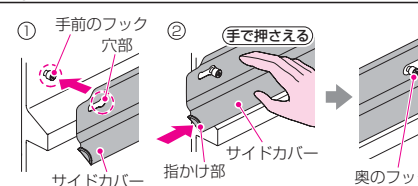
①指かけ部を持って、もう片方の手でサイドカバー側面を押さえ、まっすぐ手前に引き出す。
②サイドカバーを手前のフックから取り外す。
※サイドカバーは、（左）（右）があります。
※図は、サイドカバー（左）の場合です。サイドカバー（右）も同様に取り外してください。

サイドカバーが取り外しにくいとき

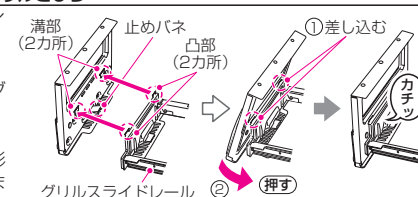
・引き出す際、サイドカバーが奥のフックから外れると、グリル内側に傾き、引き出しにくくなる場合があります。傾いたときは無理に引き出さず、サイドカバー側面を手で押さえ、サイドカバーをまっすぐの状態にして引き出してください。

サイドカバーがグリル内側に傾いた状態

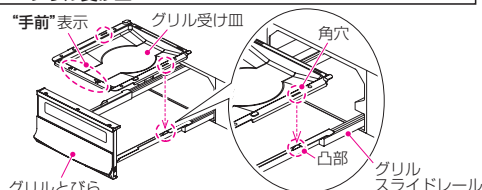
◎お手入れは、
・機器が冷えていることを確認する　・ガス栓を閉める　・機器の電源を『切』にする　・手袋をする
◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
◎部品を取り付けたあとは、スムーズに開閉できることを確認する

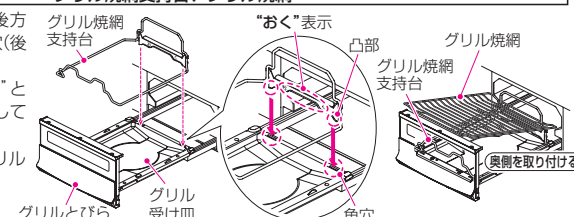
グリル部の取り付けかた

サイドカバー

①手前のフックに穴部を引っかける。
②指かけ部を持って、もう片方の手でサイドカバー側面を押さえ、まっすぐ奥に押しながら、奥のフックに切り欠き部を差し込む。
※サイドカバーは、（左）（右）がありますので、注意してください。
指かけ部に"**てまえ左**"または"**てまえ右**"と表示しています。
※図は、サイドカバー（左）の場合です。サイドカバー（右）も同様に取り付けてください。

グリルとびら

①グリルとびらの溝部（2カ所）に、グリルスライドレールの凸部（2カ所）を差し込む。
②とびらの下部を『カチッ』と音がするまで押す。
※グリル焼網支持台を取り付けた状態では、グリルとびらは正しく取り付けできません。
※無理な取り付けにより、強い力を加えると、溝部（2カ所）、凸部（2カ所）、止めバネの変形や損傷の原因となって、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。

グリル受け皿

・グリルスライドレールの凸部（左右）にグリル受け皿の角穴が入るように置く。
※"**手前**"と表示している方をグリルとびら側にしてください。

グリル焼網支持台、グリル焼網

・グリル焼網支持台の凸部（後方2カ所）をグリル受け皿の角穴（後方2カ所）に差し込む。
※グリル焼網支持台は、"**おく**"と表示している方を機器側にしてください。
・グリル焼網の**奥側**から、グリル焼網支持台に取り付ける。

グリルとびらが閉まりにくい場合やこすれる音がした場合は、サイドカバー、グリルとびら、グリル受け皿、グリル焼網支持台、グリル焼網が正しく取り付けされていません。そのまま押し込むと、変形や破損の原因になりますので、再度きっちりと取り付けてください。

お手入れ（コンロ部）

お知らせ

トッププレートには、安全に関するラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)に連絡してください。

◎お手入れは、
・機器が冷えていることを確認する　・ガス栓を閉める　・機器の電源を『切』にする　・手袋をする
◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
◎部品を取り付けたあとは、傾きがないことを確認する

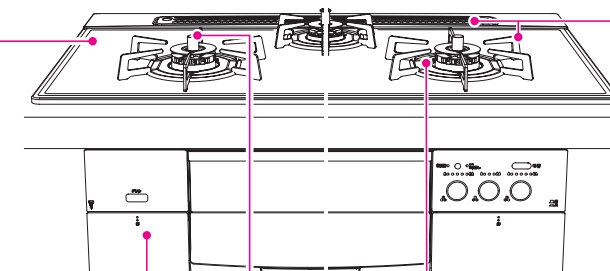
ガラストッププレート仕様の場合

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
　または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
※煮こぼれした場合は、その都度必ずふき取ってください。煮こぼれを放置されますと、バーナーリングのすき間よりトッププレート内部に煮汁が入り、トッププレートの変色の原因になります。

ガラス部の汚れが取れにくい場合

・メラミン樹脂系のスポンジを使用したり、丸めたラップにクリームクレンザー(表面印刷がうすくなるため、常用はしないでください)をつけてこすり、ふき取ってください。
※バーナーリングカバー、バーナーリング、バーナー本体にクリームクレンザーがかかると、塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因になります。

アルミトッププレート仕様の場合

・台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
※表面についた煮こぼれなどの汚れをそのままにしておくと、こびりついて取れにくくなり、シミが残ることがあります。使用のたびにこまめにふき取ってください。
　とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。

機器表面・操作部・赤外線発信部(電源ランプ・グリル燃焼ランプ部)

・乾いた布でよくふいてください。

取れにくい汚れのとき

・台所用中性洗剤を含ませた布で汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※赤外線発信部に洗剤や水分が残ると、レンジフード連動機能が正しくはたらかない原因になります。

ごとく、グリル排気口カバー

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※汚れがついたまま使用すると、汚れが落ちにくくなります。
※ステンレス仕様のごとく(4ページ)が変色した場合のお手入れは、専用のステンレス用クリーナーを使用してください。(ステンレス用クリーナーでのお手入れのしかたは、60ページ(バーナー部)を参照してください。)

取れにくい汚れのとき

・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

それでも汚れが取れないとき

・煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。
　水を入れた大きめの鍋に、ごとくやグリル排気口カバーを入れ、約30分加熱し、冷ましてから水洗いして、水気をふき取ってください。
※表面が変色することがありますが、使用上問題ありません。
※取り出すときは、**やけどなどに注意してください。**
※ごとく、グリル排気口カバー以外は、煮洗いしないでください。

アルミトッププレート仕様のごとくについて

・ごとくのゴム足に煮汁や調味料が付着しても問題ありませんが、こまめに掃除してください。
・ゴム足とごとくのすき間に汚れがたまった場合は、中性洗剤と歯ブラシなどでお手入れしてください。
・ゴム足は、ごとくにはめ込んでいるため、無理に引っ張ったり押したりすると、外れたり破れたりするので注意してください。
・お手入れ後、ごとくのゴム足が外れていないか確認してください。
　外れるとごとくのガタツキやトッププレートのキズの原因になります。

バーナーリングカバー

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※汚れがついたまま使用すると、汚れが落ちにくくなります。

取れにくい汚れのとき

・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

バーナー部

バーナーキャップ

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※水分が残ったまま取り付けると、**点火不良や不完全燃焼の原因になります。**
※ステンレス仕様のバーナーキャップカバー(4ページ)が変色した場合のお手入れは、専用のステンレス用クリーナーをやわらかい布やスポンジ、丸めたラップに含ませてこすり、ふき取ってください。ステンレス用クリーナーがバーナーキャップ本体に付いた場合は、すぐに水洗いしてください。そのままにしますとバーナーキャップ本体の腐食や変色、炎口づまりの原因になります。(ごとくも同様にしてください。)

取れにくい汚れのとき

・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

目づまりしたとき

・凹部や溝部は、やわらかい歯ブラシなどでお手入れしてください。
　こびり付いた汚れは、つまようじなどで取り除いてください。
※目づまりや汚れは、**点火不良や不完全燃焼の原因になります。**

点火プラグ、立消え安全装置、温度センサー

・水を含ませて、かたくしぼった布で煮こぼれなどの汚れをふき取ったあと、水分が残らないように乾いた布で再度ふき取ってください。
※温度センサーをお手入れするときは、片手を添えてください。
※洗剤などは使用しないでください。
※点火プラグ、立消え安全装置、温度センサーはキズつけたり、衝撃をあたえないようにしてください。位置が変わったり、傾くと安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。

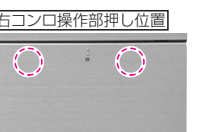
⚠注意

温度センサーは、こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が**発火する場合があります。**
また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、**やけどの原因にもなります。**
密着しない場合、点検、修理を依頼してください。

操作部ふたが機器本体から外れた場合

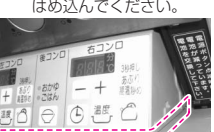
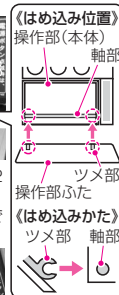
※右コンロ操作部で説明していますが、左グリル操作部の場合も同様にして取り付けてください。

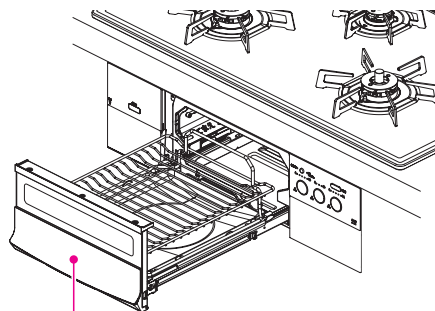
①内ふたが開いている場合は、操作部ふたと内ふたを**パチン**と音がするまで閉めてください。

②操作部(シート)を本体に押し込んでください。

③①の操作部ふたのツメ部(2カ所)を本体軸部(両端部)に**パチン**と音がするまではめ込んでください。

《はめ込み位置》
操作部(本体)　軸部
ツメ部
操作部ふた
《はめ込みかた》
ツメ部　軸部

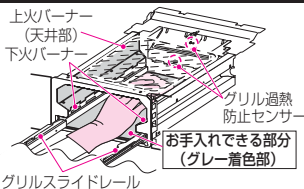
左グリル操作部押し位置　右コンロ操作部押し位置

④操作部ふたを閉め、押し位置をめやすに左右2カ所を指で押さえてください。

⑤操作部ふたを押し、操作部ふたと操作部(シート)の間に浮きがないことを確認してください。
※浮きがある場合は、もう一度(④の手順)操作部ふたを閉め、再度押し位置を押してください。

お手入れ（グリル部）

◎お手入れは、
・機器が冷えていることを確認する　・ガス栓を閉める　・機器の電源を『切』にする　・手袋をする
◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
◎部品を取り付けたあとは、スムーズに開閉できることを確認する

グリルとびら、グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿・サイドカバー

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
　または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れがとれにくくなり、シミが残ったり、フッ素コート（グリル焼網）やクリアコート（グリル受け皿）のはく離の原因になったり、脂汚れで**発火することがあります。**
※グリルとびら取っ手には、特殊塗装を施していますが、万一表面の塗装がはがれても使用上問題はありません。

グリル庫内（側部、底部）、グリルスライドレール

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
　または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
※グリル庫内天井部の燃焼部（上火バーナー）には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良、途中消火の原因になります。また、側部の燃焼部（下火バーナー）の奥には、立消え安全装置と点火プラグ、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けてあるので触らないでください。位置が変わったり、傾くと安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。

ダッチオーブン（別売部品）のお手入れ

ダッチオーブンふた、ダッチオーブン本体

・ダッチオーブンが十分冷えてから、お手入れを行ってください。
・台所用中性洗剤を含ませたスポンジで丸洗いし、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※金属たわしなどは細かなキズが付き、汚れがこびり付きやすくなるので使わないでください。

ダッチオーブン網、ダッチオーブン支持枠

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

取れにくい汚れのとき

・スポンジやナイロンたわしに台所用中性洗剤をつけて洗ったあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

グリルプレート（付属品）、調理プレート（別売部品）のお手入れについては、クッキングブックを参照してください。

よくあるご質問 ①

とくに多いご質問です

ご質問	回答	参照ページ
・電源が入らない ・電源ランプが点滅している	**乾電池が消耗しているためです。** **乾電池を交換してください。** 乾電池を交換する（電源ランプ点滅）めやすは6ヶ月～1年程度です。	21
・火がつかない	**鍋なし検知機能がはたらいているためです。** 鍋などを置いていないと、安全のため点火しません。 鍋などを置いて、点火してください。	20
・勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする	**安心・安全機能がはたらいているためです。** 高温になり過ぎることを防止するために、自動的に火力を調節したり、自動消火します。 ※弱火になると支障のある調理の場合は、あぶり高温炒めキーを押すと、高温での調理ができます。	19
・あぶり高温炒めモードを使用しているのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする	**安心・安全機能がはたらいているためです。** 鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。 また、約60分（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分）連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。 ※自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。	41

	ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
全体	点火すると他のバーナーも、スパーク（パチパチ）する	–	1カ所の点火操作ですべてのバーナーでスパークします。 異常ではありません。	–
	点火しない ご質問の詳細 ① 点火しない ② 点火しにくい ③ スパーク（パチパチ）しない ④ 点火してもすぐ消える	①②③④	乾電池が消耗しています。 新しいアルカリ乾電池（単1形：2個）に交換してください。	21
			バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。	15・59
			アルミはく製しる受けはご使用できません。 使用しないでください。	10
			煮こぼれなどによりバーナーの炎口がつまっていたり、点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	63
		①②	ガス栓を閉めていると点火できません。 ガス栓を全開にしてください。	28・43
			長期間使用していなかったり、朝一番など、ガス配管に空気が残っている場合がありますので、点火操作を繰り返してください。	–
			鍋を置いてください。鍋を置かないと点火しません。	20・28
			鍋底のへこみが大きな（4mm以上）鍋を使用しますと、温度センサーが正しく密着しません。 底がへこんでいない鍋を使用してください。	6・10

よくあるご質問 ②

	ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
全体	点火しない（続き） ご質問の詳細 ① 点火しない ② 点火しにくい ③ スパーク（パチパチ）しない ④ 点火してもすぐ消える	①③	電源が入っているか確認してください。 電源を入れないとすべての操作を受け付けません。	5・28・43
		①③	ロックされていると点火できません。 ロックを解除してください。	28
		②	グリルはコンロにくらべて点火に時間がかかります。 異常ではありません。	–
		④	温度センサーが高温になり、安心・安全機能がはたらいています。温度センサーの温度が下がるまで、点火してもすぐ消火します。しばらく（グリルは約3分）待ってから、再度点火してください。	–
	炎の状態がおかしい ご質問の詳細 ① 炎が安定しない ② 炎が黄色い、赤い ③ 異常音をたてて燃える、消える ④ 炎が均一でない ⑤ 使用中炎が消える ⑥ 鍋にすすがつく	①②③④⑤⑥	煮こぼれなどによりバーナーの炎口がつまっていたり、点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、炎の状態がおかしくなる場合があります。お手入れしてください。	63
		①②③④⑤⑥	バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。	15・59
		①②③④⑤	風が吹き込んだり、エアコンや扇風機の風などがコンロの炎に当たらないように配慮して使用してください。	12・15
		②④⑤⑥	アルミはく製しる受けはご使用できません。 使用しないでください。	10
		②⑤	使用中は換気してください。	12
		②	加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	–
		②	グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの塩分（ナトリウム）やカルシウムが燃えて、コンロの炎も赤くなります。異常ではありません。	–
		②	火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合があります。異常ではありません。	–
		⑤	弱火の状態で、機器下のキャビネットとびらやグリルとびらをはやく開閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。	17
	すぐに消火しない	–	バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためです。 異常ではありません。	–
	強火になったとき、一瞬炎が大きくなる	–	バーナー内のガスが一度に出されるためです。 異常ではありません。	–
	複数のバーナーを連続で操作すると、操作された順番と動作する順番が異なる	–	機器で動作する順番を設定しています。 異常ではありません。	–
	電源が入りにくい（または入らない）	–	お手入れなどで誤って電源ボタンに触れても電源が入らないようにしています。他のボタンより長く（約0.3秒）押してください。	5・28・43
	電源が入っていないのに、火力表示ランプが点滅する	–	鍋などを置きっぱなしにすると、鍋を長時間置いているのか、温度センサーが故障しているのかを判断するため、自動的にセンサーチェックをします。	20

	ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
全体	コンロ、グリル操作部のパネル部が開いた	–	力が加わるとパネル部が左右または下に開く構造になっており、故障ではありません。 パネル部を元の位置に戻し、すき間ができないように、強く押し込んでください。	–
	部品が変色する ご質問の詳細 ① 表面が変色する ② ごとくが変色する ③ バーナーキャップが変色する ④ トッププレートに跡が付く	①②	酸性やアルカリ性洗剤は使用しないでください。 中性洗剤以外の洗剤をご使用になると、変色する場合があります。	57
		②③	ごとく先端は、炎が当たり、変色したり、ざらざらになります。異常ではありません。 ※品名コードの末尾がX○SSのごとく・バーナーキャップカバーには、ステンレス用クリーナーを使用してください。	–
		④	トッププレートのごとく、バーナーリングカバーを取り付けている場所に、跡が付くことがありますが、ご使用上問題ありません。	17
乾電池	使用時に『ピー』というブザー音とともに、電源ランプが点滅する	–	乾電池が消耗しているためです。乾電池を交換してください。 乾電池を交換する（電源ランプ点滅）めやすは6ヶ月〜1年程度です。	21
	乾電池を交換しても電源ランプが点滅する	–	乾電池に記載されている使用推奨期限を確認してください。 未使用の乾電池でも、古くなった乾電池は消耗していますので、新しいアルカリ乾電池（単1形：2個）に交換してください。	21
コンロ	点火／消火ボタンから手を放してもスパーク（パチパチ）する	–	点火／消火ボタンから手を放してもスパークが続きます。（最長約5秒）異常ではありません。	–
	焼網が使えない	–	焼きなすやもちはグリルで調理してください。 グリルに入らない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺しあぶり高温炒めモードを使用し、コンロ上で直火調理（あぶりもの）してください。	41
	コンロ使用時の現象 ご質問の詳細 ① 調理中に消火する ② 油が高温になっていても自動消火しない ③ 点火してもすぐ消える ④ 自動で火力が変わる ⑤ 火力を調節しても変わらなかったり、欲しい火力にならない ⑥ 鍋底がひどく焦げついて消火する ⑦ 弱火になって1分後に消火する	①②③④⑥	鍋の形状や材質が適しているか確認してください。	27
		①②③④⑥	鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	6・10
		①②③④⑥	鍋底や温度センサーが汚れていないか確認し、汚れている場合はお手入れしてください。	6・10
		①③	温度センサーが高温になり、安心・安全機能がはたらいています。温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。 しばらく待ってから再度点火してください。	19
		①⑥	焦げつき自動消火機能は、鍋の材質や調理により焦げつきの程度がかわります。 ホーロー製の鍋や、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	19
		①⑥	鍋底が焦げついていないか確認してください。 焦げつきや空だきの場合、焦げつき自動消火機能がはたらいて、自動的に消火します。	19

よくあるご質問 ③

コンロ

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
コンロ使用時の現象(続き) ご質問の詳細 ① 調理中に消火する ② 油が高温になっていても自動消火しない ③ 点火してもすぐ消える ④ 自動で火力が変わる ⑤ 火力を調節しても変わらなかったり、欲しい火力にならない ⑥ 鍋底がひどく焦げついて消火する ⑦ 弱火になって1分後に消火する	①	コンロタイマーが終了すると自動的に消火します。 再度点火してください。	31
		点火後約120分(高温で自動的に火力調節している場合は約30分)で自動消火し、消し忘れを防ぎます。	19
		弱火の状態で、機器下のキャビネットとびらやグリルとびらをはやく開閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。	17
		冷凍した調理物をそのまま調理した場合、調理中に消火することがありますので、解凍してから調理してください。	−
		無水鍋や多層鍋、土鍋や耐熱ガラス容器、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、調理中に消火することがあります。	27
	③	後コンロは、鍋を置かずに点火した場合、しばらくすると消火します。鍋を置いて再度点火してください。	−
	④	鍋の温度が高温になると、過熱防止のため自動的に火力を切り替えます。 弱火と強火を繰り返し、この状態が約30分続くと自動消火します。 弱火になると支障のある調理の場合は、あぶり高温炒めキーを押すと、高温での調理ができます。	19・41
		調理中にフライパンや鍋を持ち上げると、弱火になります。 弱火になると支障のある調理の場合は、あぶり高温炒めキーを押すと、高温での調理ができます。	20・41
		鍋を戻すと、安全のため、火力を段階的に戻します。 異常ではありません。	20
	⑤	火力微調節状態では、火力の変化が小さい(変化しない)ところがあります。火力が変化する位置まで回してください。	29
	⑥	鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと焦げつきがきつくなる場合があります。ときどきかき混ぜて火加減し、様子を見ながら調理してください。	−
	⑦	火をつけたまま、鍋を上げた状態が約1分続くと自動消火します。	20
温度キープモード使用時の現象 ご質問の詳細 ① 揚げものがうまくできない ② 「℃」表示が点滅のまま変わらない	①	油の量は、500〜1000mLが適切です。 鍋の形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。設定温度を加減してお使いください。	27・33
		鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	6・10
	②	使用途中に設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間点滅が続きます。	33・34

コンロ

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
湯わかしモード使用時の現象 ご質問の詳細 ① お湯がぬるい ② お知らせが遅い ③ ふきこぼれる	①②③	鍋が湯わかしに適しているか確認してください。	27・35
		鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	6・10
		水の量は、500〜2000mLでやかんや鍋の最大容量の6〜7割が適切です。	27・35
	①②	お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火する場合があります。	36
	②③	加熱中に鍋を動かしたり、ふたを開閉したり、水をかき混ぜたりすると、お知らせが遅くなったり、ふきこぼれる原因になります。	
	①	火力を弱火で使用すると、ふっとうする前に保温になったり、消火したりします。	
		エアコンや扇風機の風がコンロに当たると、途中消火したり、ふっとうする前に保温、消火する場合があります。 風が当たらないように風向を調節してください。	12・15
炊飯モードで上手に炊飯ができない ご質問の詳細 ① ふきこぼれる ② ごはんがかたい ③ ごはんがやわらかい ④ ごはんが焦げる ⑤ 誤って途中で消火してしまった	①②③④	鍋が炊飯に適しているか確認してください。	27・38
		鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	6・10・38
		お米の量や水量を正しく計量してください。 ※炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量(調味料、だしを含む)とし、具はお米の上にのせて炊いてください。	37
	①②④	よく洗米してください。	
		無洗米を使用する場合は、1〜2回洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	38
	②③	銘柄や産地、保存期間により炊きあがりのかたさや粘り、食味が変わります。	−
		エアコンや扇風機の風がコンロに当たると、途中消火したり、炊きムラの原因になります。 風が当たらないように、風向を調節してください。	12・15
	②	洗米したあと必ず30分以上(冬場は1時間程度)、水に浸してください。	37
		炊飯途中にふたを開けると、うまく炊けない場合があります。	40
		消火したあと、約10分むらしが必要です。 むらしをしないとうまく炊きあがりません。	
	③	むらし後、ごはんをほぐしながら底からかき混ぜると、余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。	
	④	炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。	
	⑤	もう一度炊飯モードで炊いてください。 水分が少ない状態で再点火した場合は、やわらかくなる場合や、焦げつきが強くなったり、芯が残る場合があります。(おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら弱火で炊いてください。)	39

よくあるご質問 ④

	ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
グリル	点火／消火キーから手を放してもスパーク(パチパチ)する	–	点火／消火キーから手を放してもスパークが続きます。（最長約7秒） 異常ではありません。	–
グリル	グリル使用時の現象 ご質問の詳細 ① 焼けすぎる ② 焼け足りない ③ 焼きムラ ④ 煙が出る ⑤ オートメニューを受け付けない ⑥ 火力が変わる ⑦ 火力が変わらない ⑧ 調理中に消火する	②③④⑧	グリルとびらは確実に閉めてください。	43
		①②③	調理物の数や形状によって、置きかたを調節してください。	44・49・50
		①②③	マニュアルグリルは、調理物に合った火力に調節してください。	–
		②③	グリル排気口カバーを正しく取り付けてください。	59
		①	みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、みそやかすは取ってから焼いてください。	44・50
		②	冷凍の魚はしっかりと解凍し、冷蔵の魚は常温でしばらく置いてください。	17・44
		④	脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、グリル排気口以外からも煙が出る場合があります。 異常ではありません。	46
		④	初めてグリルを使うときは、煙やにおいが出る場合がありますが、グリル庫内の金属部品に残った加工油によるものです。異常ではありません。	44
		④	グリル庫内やグリル受け皿が汚れていないか確認し、お手入れしてください。 残った調理物などが焦げて、煙やにおいが出る場合があります。	65
		⑤	連続焼きなどでグリル庫内の温度が高くなりすぎると、オートグリルモードは受け付けません。マニュアルグリルは受け付けますが、過熱防止センサーがはたらき、設定したタイマー時間より短い時間で消火することがあります。グリル庫内が冷めるまで、しばらく(約3分)待ってから使用してください。	48
		⑥	オートグリルモード使用時は、火力を自動的に切り替えます。異常ではありません。	–
		⑦	ダッチオーブンモード使用時は、点火してから火力切替の操作を行っても操作は受け付けますが、最長約8分は火力は切り替わりません。	–
		⑧	グリルタイマーが終了すると自動的に消火します。 再度点火してください。	45・47
		⑧	連続の使用などでグリル庫内が高温になっている場合は、グリル庫内が冷めるまで、しばらく(約3分)待ってから使用してください。	19・46
グリル	グリルの点火操作を受け付けない	–	点火不良が数回続くと安心・安全機能が作動し、前回の点火操作から約10秒間は受け付けません。 しばらく待ってから、再度点火操作してください。	–
グリル	グリル使用中に、魚などの脂の「パチパチ、ジュージュー」とはねる音がする	–	魚などに含まれている水分が油と接触して、蒸発する音です。 異常ではありません。	–

	ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
におい	ガスのにおいがする いやなにおいがする	–	**すぐに使用をやめ、ガス栓を閉めてから原因を調べてください。**	7・8
			風が吹き込んだり、エアコンや扇風機の風などがコンロの炎に当たらないように配慮して使用してください。	12・15
			煮こぼれや水滴がついていないか確認し、お手入れしてください。また、お手入れしたあとは、洗剤や水分が残らないようにしてください。	63
			周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがないか確認してください。	9
音	使用中、消火後に音がする ご質問の詳細 ①「ボン」と音がする ②「カチッ」と音がする ③ キシミ音がする ④「シャー」と音がする ⑤ 点火初期に「ボッボッ」と音がする	①	コンロバーナー使用後の火の消えたときの音です。 異常ではありません。	–
		①	バーナーキャップが正しく取り付けされていないと、音がする場合があります。	15・59
		②	火力を切り替える動作音です。異常ではありません。	–
		③	点火後や消火後にキシミ音がでますが、加熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音です。 異常ではありません。	–
		④	コンロバーナー使用中「シャー」と音がしますが、燃焼するガスの通過音です。異常ではありません。	–
		⑤	機器が冷えている状態で点火すると、しばらく音がする場合がありますが、温まると音はなくなります。 異常ではありません。	–
※レンジフード	レンジフードが動作(停止)しない	–	赤外線発信部の正面で操作してください。	25
			赤外線発信部からの信号が、頭や手でさえぎられないように操作してください。	25
			赤外線の反射しにくい服(黒い服やビロード、毛糸の服など)を着て操作すると、停止しない場合があります。 点火／消火ボタンを「消火の状態」にするか、レンジフード側の操作部で停止してください。	25
			赤外線発信部が汚れていると動作しない場合があります。 お手入れしてください。	63

※対応しているレンジフードファンとの組み合わせが必要です。

ブザー報知、お知らせ表示

ブザー音	表示(10回点滅)	部位	表示箇所	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー(1回)	—	コンロ	－	消し忘れ消火機能の作動	点火後、約120分連続使用した場合など。	コンロは点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。続けて使用する場合は、十分換気をしてから、再度点火してください。グリルは続けて使用する場合、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。	19
		左右コンロ	－	あぶり高温炒めモード終了	設定後、約60分連続使用した場合など。		
	00	左右コンロ	使用部位のタイマー部	コンロタイマー終了	タイマー設定時間が終了したとき。		31
		グリル	グリルタイマー部	グリルタイマー終了			45・47・53
	点滅 電源ランプ ※電池交換するまで点滅が続きます	－	－	電池交換のお知らせ	乾電池の容量が少なくなってきたとき。	乾電池を交換してください。	21
ピピー(1回)	H	グリル	グリルタイマー部	グリル庫内の高温検知	オートグリルモード、ダッチオーブンモード使用時にグリル庫内の温度が高い場合など。	しばらく(約3分)待ってから再度設定するか、マニュアルグリルを使用してください。	45
ピー(2回)	12 交互点滅 _1	左コンロ	左コンロタイマー部	立消え安全装置の作動	炎のふき消え、煮こぼれした場合など。	点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。続けて使用する場合は、十分換気をしてから、再度点火してください。	19
	12 交互点滅 _2	右コンロ	右コンロタイマー部				
	12 交互点滅 _3	後コンロ	左コンロタイマー部				
	12 交互点滅 _5	グリル	グリルタイマー部		炎のふき消えなど。	続けて使用する場合、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。	
ピー(3回)	11 交互点滅 _1	左コンロ	左コンロタイマー部	点火時に着火しなかった	煮こぼれによる炎口つまり、煮こぼれによる点火プラグの汚れなど。	点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。バーナーキャップ、点火プラグなどが汚れていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	59
	11 交互点滅 _2	右コンロ	右コンロタイマー部				
	11 交互点滅 _3	後コンロ	左コンロタイマー部				
	11 交互点滅 _5	グリル	グリルタイマー部		着火不良など。	続けて使用する場合、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。	19
	点滅 火力表示ランプ	左右コンロ	使用部位のタイマー部	鍋なし検知機能の作動	点火時に鍋などを置いていない場合など。	鍋などをのせてから、再度点火してください。	20
	点滅 火力表示ランプ	左右コンロ	使用部位のタイマー部	鍋なし検知タイマーの作動	点火後に鍋などを上げた状態が約1分続いた場合など。		
ピー(4回)	02 交互点滅 _1	左コンロ	左コンロタイマー部	天ぷら油過熱防止機能の作動 焦げつき自動消火機能の作動	調理油の過熱、焦げつき、消し忘れによる過熱、空焼きなど。	点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。続けて使用する場合は、十分換気をしてから、再度点火してください。	19
	02 交互点滅 _2	右コンロ	右コンロタイマー部				
	02 交互点滅 _3	後コンロ	左コンロタイマー部				
	02 交互点滅 _5	グリル	グリルタイマー部	グリル過熱防止センサーの作動	グリルの空焼き、消し忘れ、調理物が少ない場合、連続して使用した場合など。	消火してすぐ(グリル過熱防止センサーが高温のままの状態)は、点火してもすぐに消火します。しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。	
ピー(10秒間繰り返し)	23 交互点滅 _1	左コンロ	左コンロタイマー部	鍋なし検知センサーチェック	鍋などを長時間置いた場合か温度センサーの故障など。	鍋などを一旦上げてください。ブザー報知が止まらない場合は、点検が必要です。お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)に連絡してください。	20
	23 交互点滅 _2	右コンロ	右コンロタイマー部				
	10 20 24 30 31 32 51 66 交互点滅 _1	左コンロ	左コンロタイマー部	操作部、温度センサー、グリル過熱防止センサー、ガスコントローラーの故障	部品が故障しています。	点検が必要です。使用をやめ(コンロは点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻し)、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)に連絡してください。	－
	交互点滅 _2	右コンロ	右コンロタイマー部				
	交互点滅 _3	後コンロ	左コンロタイマー部				
	交互点滅 _5	グリル	グリルタイマー部				
	交互点滅 _0	コンロ、グリル	全タイマー部				
ブザーが鳴り続ける ピー(約10秒連続)	70 71 72 73 交互点滅 _1	左コンロ	左コンロタイマー部	電子部品の故障			
	交互点滅 _2	右コンロ	右コンロタイマー部				
	交互点滅 _3	後コンロ	左コンロタイマー部				
	交互点滅 _5	グリル	グリルタイマー部				
	交互点滅 _0	コンロ、グリル	全タイマー部				

交互点滅：2パターンの表示が交互に点滅します。

上記の処置方法で直らないときは、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)に連絡してください。

長期間使用しない場合、仕様

長期間使用しない場合

・ガス栓を閉め乾電池を取り出してください。
乾電池の液漏れにより、**機器をいためる原因になります。**
・各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
・再度使用される場合は、ビニールなどを完全に取り外し、乾電池を入れてから使用してください。

仕様

600幅ビルトインコンロ					
品名コード	トッププレート			ごとく	型式名
	色	材質	表面処理		
HR-BP3DR-X6SS	プラチナシルバー	ガラス	アクアコート	ステンレス	C3WM1PWA
HR-BP3DR-G6SS				ホーロー	
HR-BP3DR-G6BS	ブラックミラー				
HR-BP3DR-A6BS	プラチナブラック	アルミ	テフロン（フッ素コート）		
HR-BP3DR-A6SS	シルバーグレー				

750幅ビルトインコンロ					
品名コード	トッププレート			ごとく	型式名
	色	材質	表面処理		
HR-BP3DR-X7SS	プラチナシルバー	ガラス	アクアコート	ステンレス	C3WM2PWA
HR-BP3DR-G7SS				ホーロー	
HR-BP3DR-G7BS	ブラックミラー				
HR-BP3DR-A7BS	プラチナブラック	アルミ	テフロン（フッ素コート）		
HR-BP3DR-A7SS	シルバーグレー				

項目		トッププレート600幅	トッププレート750幅
点火方式		連続スパーク点火	
安心・安全機能		・立消え安全装置 ・電源オートパワーオフ機能 ・ロック機能 }（全バーナー） ・焦げつき自動消火機能 ・天ぷら油過熱防止機能 ・コンロ消し忘れ消火機能 }（コンロバーナー） ・鍋なし検知機能（左右バーナー） ・グリル過熱防止センサー ・グリル消し忘れ消火機能 }（グリルバーナー）	
付属品		・取扱説明書（保証書付）・設置工事説明書　・クッキングブック ・アルカリ乾電池（単1形：2個）・事業所一覧　・グリルプレート（クッキングブック付）	
タイプ		トッププレート600幅	トッププレート750幅
外形寸法		高さ264mm×幅598mm×奥行492mm（トッププレート幅592mm）	高さ264mm×幅598mm×奥行492mm（トッププレート幅737mm）
質量	ガラストッププレート仕様	26.5kg	27.5kg
	アルミトッププレート仕様	27kg	28kg

使用ガス 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量kW				ガス接続
		個別ガス消費量			全点火時ガス消費量	
		左右コンロ	後コンロ	グリル		
都市ガス用	13A	4.20 {3,610kcal/h}	1.28 {1,100kcal/h}	2.21 {1,900kcal/h}	10.6 {9,100kcal/h}	Rc1/2（メネジ） R1/2（オネジ）
	12A	3.90 {3,350kcal/h}	1.20 {1,030kcal/h}	2.06 {1,770kcal/h}	9.86 {8,480kcal/h}	

※本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

アフターサービス

サービスのお申し込み

・『よくあるご質問』（66ページ）、『ブザー報知、お知らせ表示』（73ページ）を見て、もう一度確認してください。
・確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い上げの販売店、または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に連絡してください。なお、連絡されるときは、下記のことをお知らせください。

1. 品　　名：ガスビルトインコンロ
2. 品名コード：グリル操作部前面の表示を参照してください。
（HR-BP3DR-X6SS・HR-BP3DR-X7SS・HR-BP3DR-G6SS・HR-BP3DR-G7SS）
（HR-BP3DR-G6BS・HR-BP3DR-G7BS・HR-BP3DR-A6BS・HR-BP3DR-A7BS）
（HR-BP3DR-A6SS・HR-BP3DR-A7SS）
3. 機器コード：グリル操作部前面の表示を参照してください。
（11-052-02-02026・11-052-02-02027・11-052-02-02023・11-052-02-02025）
（11-052-02-02022・11-052-02-02024・11-052-02-02018・11-052-02-02020）
（11-052-02-02019・11-052-02-02021）
4. 型　式　名：電池ケースふた内側に貼付の銘板を参照してください。（8ページ）
（C3WM1PWA・C3WM2PWA）
5. 故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
6. ご住所・お名前・電話番号・道順（できるだけ詳しく）

転居される場合

ガスには都市ガス（数種類）およびＬＰガスの区分があります。

・ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い上げの販売店または、転居先のガス事業者（供給業者）に連絡してください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
・この機器は13A（12A）のみの仕様です。他のガス種には調整・改造できません。

保証書

取扱説明書の78ページが保証書になっています。

・保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
・無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。修理によって性能が維持できる場合は修理（有料）いたします。

補修用性能部品の保有期間

・この製品の補修用性能部品《機能を維持するための必要な部品》の保有期限は、製造打ち切り後5年間です。ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

memo

保証書

保　証　書

品名コード　HR-BP3DR-X6SS・HR-BP3DR-X7SS・HR-BP3DR-G6SS・HR-BP3DR-G7SS
HR-BP3DR-G6BS・HR-BP3DR-G7BS・HR-BP3DR-A6BS・HR-BP3DR-A7BS
HR-BP3DR-A6SS・HR-BP3DR-A7SS

型式名　C3WM1PWA・C3WM2PWA

上記本体をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は、東京ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

1．保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、本体を対象にします。なお、下記部品については、別途以下の年数を保証します。
　電装基板…3年

2．万一故障の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお申し出下さい。原則として、出張修理いたします。

3．サービス員がお伺いした時に、保証書をご提示下さい。

4．保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。
（1）住宅用途以外でご使用になる場合の不具合。
（2）取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の不具合。
（3）機器を調整、改造された場合の不具合。（但し、当社都合の場合はのぞきます。）
（4）お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合。
（5）建築躯体の変形等機器本体以外に起因する当該機器の不具合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う摩耗等により生じる外観上の現象。
（6）強い腐食性の空気環境に起因する不具合。
（7）犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合。
（8）火災や凍結、落雷、地震、噴火、洪水、津波等の天変地異または戦争、暴動等の破壊行為による不具合。
（9）指定規格以外のガスをご使用したことに起因する不具合。
（10）本保証書を紛失された場合。

5．無料修理やアフターサービス等についてご不明な場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお問い合わせ下さい。

保証履行者：　東京ガス株式会社　〒105-8527 東京都港区海岸1丁目5番20号

保証責任者：　株式会社ノーリツ　〒650-0033 神戸市中央区江戸町93番地

■お買い上げおよび販売店

お買い上げ日	平成　　年　　月　　日

販売店		扱者印	
住所			
電話番号			

修理記録
この本体の修理記録は、機器内側に貼付の機器分解シート内に記録します。

■お客さまへ
1．この保証書をお受け取りになる時に、販売年月日、販売店、扱者印が記入してあることを確認して下さい。
2．本保証書は再発行いたしませんので紛失されないように大切に保存して下さい。
3．無料修理期間経過後の故障修理等につきましては「アフターサービス」の項をご覧下さい。
4．この保証書によって保証書を発行している者（保証履行者・保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

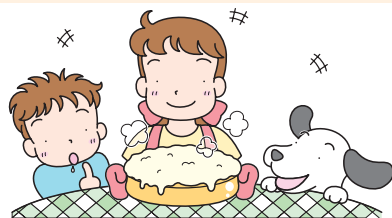
取扱説明書
HR-BP3DR-X6・7SS
HR-BP3DR-G6・7シリーズ
HR-BP3DR-A6・7シリーズ
13 40 01

グリルでこんな料理もできます

オーブントースターで調理できる市販の冷凍食品(グラタン、ピザ、フライなど)が調理できます。

ピザなど裏面がこげやすい調理物の場合、しわをよせたアルミはくを2枚重ねて下に敷きます。周囲がこげる場合には、アルミはくの端を立てましょう。

⚠注意

必ず守る

油物（肉類・フライ類）は、アルミはくを敷かずにそのまま焼いてください。
アルミはくを下に敷いて焼くと油がたまり、燃える危険性があります。

わっ
ボッ

バラエティ料理の時間早見表 予熱なし

料理名	分量	火力調節 上火	火力調節 下火	焼き時間	調理ポイント
焼きナス	ナス 4個 2個 （1個 約100g）	強	強	約9分 約7分	ナスは縦方向に5～6本切り目を入れ、丸ごと焼き、焼きあがれば皮をむく。
焼きおにぎり	おにぎり 6個 2個 （1個 約100g）			約10分 約8分	素焼き(約4～6分)後、たれ(6個分：しょうゆ大2、みりん小1/2)を塗り、再度4分焼く。
焼き厚揚げ	厚揚げ 8個 4個 （1個 約80g）	強	弱	約10分 約8分	厚揚げは熱湯をかけ、油抜きしてから焼く。
焼きとうもろこし	とうもろこし 3本 2本			約13分 約11分	トウモロコシをアルミホイルで包み、焼いている途中(6～7分経過後)に半回転させて焼く。
焼きもち	もち 8個 4個 （1個 約50g）	弱	弱	約6分 約5分	焼いてる途中に、もちの位置を変えて焼く。

・グリル庫内の温度が高くなった場合や約15分以上連続で使用した場合などは、自動的に弱火になったり、消火したりするときがあります。（詳しくは取扱説明書をご覧ください。）

※火加減、焼き時間はあくまで目安です。量や好みにより調節してください。

無水ワイド両面焼グリル

COOKING BOOK

クッキングブック

「温調機能」「グリル機能」を使った簡単便利なレシピBook！

コ065-03

クッキングブック

HR-BP3DR-X6・7SS
HR-BP3DR-G6・7シリーズ
HR-BP3DR-A6・7シリーズ

13 41 01

コンロ
揚げもの

豚肉の京風白味噌煮込み　酒の肴としてもよく合います。 367kcal

材料（4人分）

豚バラブロック	300g
薄口醤油	少々
片栗粉	少々
A 白味噌	50g
A 卵黄	1個
A 砂糖	大さじ3
A 薄口醤油	小さじ1
A だし	25cc
A ねりからし	

作り方

1. Aの材料を混ぜ合わせておく。
2. 3~4cm角にカットした豚肉に、薄口醤油を加え約5分間、下味を付ける。
3. 2の豚肉に片栗粉をまぶし、揚げる。
   温度キープ または、揚げもの モード160℃で約3分
   ※ご使用の機種により、モード名称が異なります。
4. 鍋にAを入れ、砂糖が溶けるくらいまで火にかける。
5. 揚げた豚肉を4に入れて、やや弱火で約1分程度からめる。
6. お皿に盛りつければ出来上がり。

Aの材料を混ぜ合わせておく

Point! タレを焦がさないように注意すること。

コンロ
揚げもの

鮪のステーキパリパリネギソース 187kcal

材料（4人分）

鮪	4枚 400g
じゃが芋のスライス	1個分
塩	少々
コショウ	少々
油	
A 酒	50cc
A 濃口醤油	50cc
A みりん	50cc
A 玉ねぎ みじん切り	1/4個
A 一味唐辛子	少々

作り方

1. じゃが芋はスライサーで細切りにし、約2分間揚げる。
   温度キープ または、揚げもの モード180℃で約2分
   ※ご使用の機種により、モード名称が異なります。
2. ボールにAの材料である酒、濃口醤油、みりん、玉ねぎ、一味唐辛子を混ぜてソースをつくる。
3. フライパンに油を敷き、塩、コショウをした鮪を中火で約3分程度焼く。
4. 鮪に火が通れば、2でつくったソースを加え、約1分程度かけてからめる。
5. 器に鮪を盛り、その上にパリパリのポテトをのせ、周りにソースをかければ出来上がり。

鮪にソースをからめる

Point! 鮪にソースを入れたとき、玉ねぎがしんなりなる程度（アルコールが飛ぶ目安）で火を止める。
白髪ねぎや大葉をそえると"よりおいしい"。

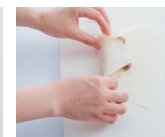
コンロ
揚げもの

温泉卵とキノコチーズの揚巻　チーズと玉子の相性バツグン。 640kcal

材料（4人分）

温泉卵	4個
スライスベーコン	4枚
スライスチーズ	4枚
しめじ	1/4パック
春巻きの皮	4枚
塩	少々
コショウ	少々

作り方

1. 春巻きの皮に半分にカットしたベーコン、チーズ、しめじ、温泉卵の順に重ねる。その上に塩、コショウをふり、巻く。
2. 温度キープ または、揚げもの モード180℃ 設定にし、加熱した調理油の入った鍋で、うっすらきつね色になるまで(約3~4分)揚げる。
   ※揚げ過ぎると、卵に火が通ってしまうので揚げ過ぎないこと。
   ※ご使用の機種により、モード名称が異なります。
3. 斜めにカットしてお皿に盛りつけ、ドライバジルを飾れば出来上がり。

手前から順に折りたたむ　　次に左右を折りたたんで巻く

Point! 20cmの鍋に水950ccを入れて沸騰させる。火をとめてから水250ccを加え、常温の卵を入れてふたをする。17~18分たてば水につけて、冷やせば出来上がり。

コンロ

フルーツミックスのフランベ・バルサミコソースバニラ添え 169kcal

材料（4人分）

冷凍フルーツ(木苺、苺、パインなどの酸味系)	250g
バター	30g
ラム酒	30cc
砂糖	大さじ3
バルサミコ酢	小さじ4
バニラアイス	市販品

作り方

1. ボールにバルサミコ酢を入れ、砂糖を加え溶かしておく。
2. フライパンにバターを敷き、フルーツミックス(冷凍)を入れ、1を加えて中火でからめる。(約3~4分)
3. 仕上げにラム酒を加えフランベする。(アルコールを飛ばす。)
4. 器に盛ったバニラアイスに3をかければ出来上がり。

グリル

丸ごとトマトとズッキーニのハーブ風味 20kcal

材料（4人分）

フルーツトマト	8個
ズッキーニ	1本
ガーリックオイル	大さじ2
ハーブソルト	適量

作り方

1. トマトは上部分を5mm(ヘタ部分は残さない)程度カットしておく。ズッキーニは1cm程度(約12個)の輪切りにしておく。
2. アルミホイルを敷き、トマト、ズッキーニを並べ、そこにハーブソルト、ガーリックオイル大さじ1をかける。
3. 2を グリル上/下 弱火／弱火 設定で13分焼き、焼き上がり後にガーリックオイルを大さじ1かける。

調味料を混ぜ合わせておく

Point! 焼くと野菜から水分が出るのでハーブソルトはしっかりめにかけること。
アルミホイルは横幅20cm、奥行27cm以下の大きさで、左右均等になるように置く。

グリル

スペアリブの黒ビール風味 風味豊かなお肉が味わい深い。 544kcal

材料（4人分）

	骨付きスペアリブ	400g~500g
	黒ビール	1缶
	塩	少々
	コショウ	少々
A	おろしにんにく	1片分
A	おろし生姜	1片分
A	ケチャップ	大さじ2
A	濃口醤油	大さじ2
A	酒	40cc
A	黒砂糖(上白糖でも可)	大さじ1
A	はちみつ	大さじ2

作り方

1. スペアリブの肉に切り込み(2~3カ所)を入れ、スペアリブに塩、コショウをし、トレーに並べて黒ビールを加え、10分程度漬け込む。
2. Aのタレを作り、1のスペアリブをさらに10分程度漬け込む。
3. スペアリブを並べ、グリル上/下 弱火／弱火 設定で12分焼く。

手前と中側をあける

Point! 大き目の肉の場合、切り目を多く入れ、少し長めに焼く。漬け込み時間は長くても30分程度がちょうど良い。
冷凍の場合は、しっかり解凍すること。(解凍が不十分の場合、生焼けになることがあります。)

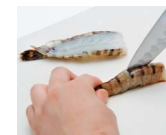
グリル

グリルでエビマヨ エビの食感とマヨネーズがやみつきの味に。 640kcal

材料（4人分）

	無頭エビ	8尾
	酒	大さじ1
	塩	少々
	コショウ	少々
	ドライパセリ	少々
A	マヨネーズ	大さじ2
A	ケチャップ	大さじ1
A	コンデンスミルク	大さじ1
A	卵黄	1個
A	一味唐辛子	少々

作り方

1. エビは背わたを取り、背から切り目を入れて観音開きにし、塩、コショウをする。
2. Aの材料を混ぜ合わせソースをつくり、開いたエビに塗り込み、アルミホイルを敷いて、グリル上/下 強火／強火 設定で6分焼く。
3. 仕上げにドライパセリを振りかけて出来上がり。

Point! 臭みが気になるときは、エビの下処理時に酒を少々振りかけると良い。
ソースは少し多めに塗り込むとしっかり味がしみ込む。
アルミホイルは横幅20cm、奥行27cm以下の大きさで、左右均等になるように置く。

グリル

焼き金時芋のマスカルポーネチーズ添え 640kcal

材料（4人分）

さつま芋	小2本
(1本230g~250g)	
マスカルポーネ(市販品)	1パック
クランチピーナッツ	適量
塩	一つまみ

作り方

1. 皮付きのまま3cm程度の長さに切ったさつま芋をアルミホイルにくるんで グリル上/下 弱火／弱火 設定で15分焼く。
2. アルミホイルを開けてから、もう一度 グリル上/下 強火／弱火 設定で2分焼き、消火後、そのまま約2分間蒸らしたあと、取り出して塩を軽く振りかける。
3. 焼き上がったさつま芋にチーズを添え、クランチピーナッツを振りかけて出来上がり。

Point! クランチピーナッツは軽く炒ると香ばしさが増します。塩はお好みでかけてください。
アルミホイルは横幅20cm、奥行27cm以下の大きさで、左右均等になるように置く。

グリルで上手な魚の焼き方Q&A

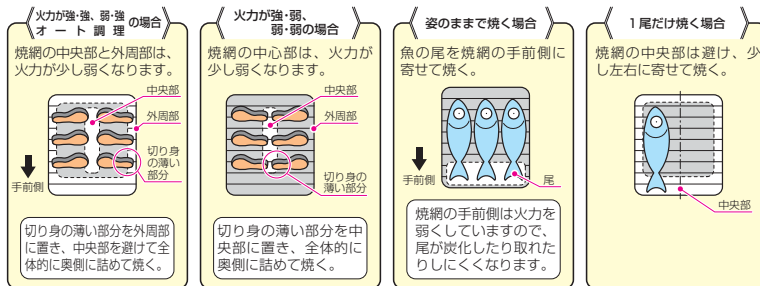
グリル受け皿には水を入れずに使用してください。

◇お料理に合った火加減をしてください。
（オート調理機能のついた機器については、火力は自動で切り替えます。）

上火・強 下火・強	上火・強 下火・弱	上火・弱 下火・強	上火・弱 下火・弱
・魚の素焼きや塩焼き。	・たれの付け焼きや、みそ漬けなどのこげやすいもの。	・貝類など下火の火力を必要とするもの。	・火の通りにくいもので、じっくり焼くもの。 ・脂の多い食材。

※火力の切り替えについては、機器の『取扱説明書』に従ってください。

魚の焼き方の手順

1. 魚の下準備をする。
   - 塩焼きの場合は、塩をふりしばらくおく。
   - 尾やひれなどには厚めに塩をふるか、アルミはくでおおう。
2. 予熱をする。（約2分）
3. 一旦消火し、魚を焼網にのせて再点火し、タイマー時間を合わせる。

Q すぐこげてしまうんだけど？ **A** 上記ワンポイントアドバイスを参考に焼く。

こげやすい尾やひれなどには厚めに塩をふるか、アルミはくでおおって焼く。火通りをよくするために皮に切り目を入れる。

アルミはく

Q 魚が形くずれしてしまうんだけど？ **A** サラダ油などを焼網に塗る。おはしなどで焼網の下側から魚を数カ所うかし、魚を焼網から離してから取り出す。

Q みそ漬けや粕漬けを焼く場合は？ **A** みそや粕を十分にふきとって焼く。

Q 塩焼きの場合は？（ふり塩のタイミングは？） **A**

白身魚（タイ・カレイなど）	焼く10〜30分前に
青背の魚（サバ・アジなど）	焼く30分〜1時間前に

※青背の魚は生ぐさみ分がでるので、一旦ふきとった後、更にふり塩をするとよい。

魚の焼き時間早見表

予熱時間2分（火力：強強） （オート機能を使用する場合は予熱は必要ありません）

料理名	火力調節 上火	火力調節 下火	分量（一尾・一切あたりの重量）	焼き時間
あじの塩焼き	※1 強	※1 強	4尾／2尾　（約150g）	約14分　／　約11分
さんまの塩焼き			4尾／2尾　（約150g）	約10分　／　約 8分
さばの塩焼き			6切／2切　（約80g）	約 8分　／　約 7分
鮭の切り身			6切／2切　（約80g）	約 9分　／　約 6分
あじのひらき			4枚／2枚　（約70g）	約 8分　／　約 5分
さんまのひらき			2枚／1枚　（約100g）	約 5分　／　約 4分
干しかれい			2枚／1枚　（約120g）	約 8分　／　約 7分
めざし・ししゃも			約10尾（10尾で約180g）	2〜5分
ぶりの照り焼き	強	弱	6切／2切　（約80g）	約 9分　／　約 6分
みそ漬けの魚			6切／2切　（約80g）	約 8分　／　約 7分
焼きはまぐり	弱	強	8ヶ　（約40g）	約 6分
みりん干し	弱	弱	8枚　（約30g）	2〜6分

◇焼きすぎには十分注意してください。
◇厚みのある魚（あじ、さんまなど）は予熱なしでもかまいません。
◇火加減・焼き時間はあくまで目安です。量や好みによって調節してください。
※1：脂のりがよい場合は、火力を『弱』にしてください。魚やグリル受け皿にたまった脂が燃え、火災や機器焼損の原因になります。

コンロとグリル使用時のご注意

《コンロ》
- コンロバーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200mL以上で行う。
- 温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない。
- 耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない。

《グリル》
- **グリルを使用する場合は、その都度グリル受け皿に脂などがたまっていないかを確認してから使用してください。**
- **連続で使用する場合は一旦消火し、受け皿にたまった脂などを取り除いてから再点火して使用してください。**
- 調理物（魚など）の種類や大きさにより目安の焼き時間より早く自動消火してしまうことや、機種により火力を弱くする場合がありますが、グリル過熱防止センサーがはたらいたことによるもので異常ではありません。もう少し焼きたい場合は再点火して焼きすぎに注意しながら使用してください。
- 冷蔵庫から出した冷たいままの魚などをすぐに焼くと焼き上がりがよくない場合がありますのでしばらくおいてから焼いてください。

詳しくは取扱説明書をご覧ください。

グリルプレートの取扱方法　安全上のご注意

グリルの使用方法については、機器に付属の『取扱説明書』をよく読んでください。
☆グリル受け皿には水を入れないで使用してください。

⚠注意

- 油もの料理や、焼き魚にグリルプレートは使用しない。
- 調理時は焼きすぎに注意する。
  火災の原因になります。
- 続けて使用するときは、その都度グリルプレートにたまった食品くずや脂などを取り除く。また使用後も必ずお手入れする。
  たまった脂が燃えて火災のおそれや機器焼損の原因になります。
- 予熱終了後に食材をのせるときは、グリルプレートが高温のため、触れない。
- グリルプレートは、グリル使用中および使用直後は高温になるため、取り出すときは必ず付属のホルダーを使用する。
  また、グリルとびらに手をふれないように気をつける。
  やけどの原因になります。
- グリル以外では使用しない。
  破損の原因になります。
- 調理終了後、高温状態のグリルプレートを水などに入れて急冷しない。
  変形の原因になります。
- 予熱終了後などで、グリルとびらを開けるときは必ず一旦消火する。
  グリル過熱防止センサーがはたらき、消火する場合があります。
- グリルプレートクッキングブック（本紙）に記載のレシピ以外で、冷凍や冷蔵の食材を調理する場合は、あらかじめ2分程度予熱をする。
  調理時間がかかり、生焼けになったり、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動的に消火することがあります。

- 水洗い後、よく乾燥してください。よく乾燥していないグリルプレートを入れて点火するとセンサーが作動して消火する場合があります。
- アルミはくを敷いて使用するときは、グリルプレートに密着させ、はみ出さないようにしてください。

○使用前のお願い

- 汚れ落ちをよくするために、グリルプレートを洗って乾かし、サラダ油を薄く塗ってから使用してください。

部品のなまえ

仕様により形状が異なります。

グリルプレート・・・1個

ホルダー・・・1個

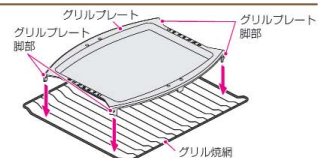
グリルプレートクッキングブック（本紙）・・・1冊

取り付けかた

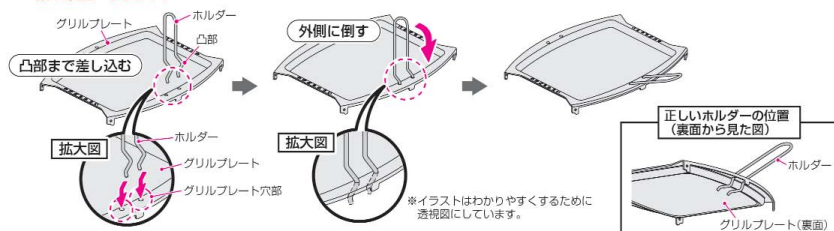
- グリルプレートを取り付けるときは、**グリルプレート脚部をグリル焼網の最端部の間に合わせて置いてください。**
  置きかたを間違えると焼き加減に影響を及ぼすおそれがあります。

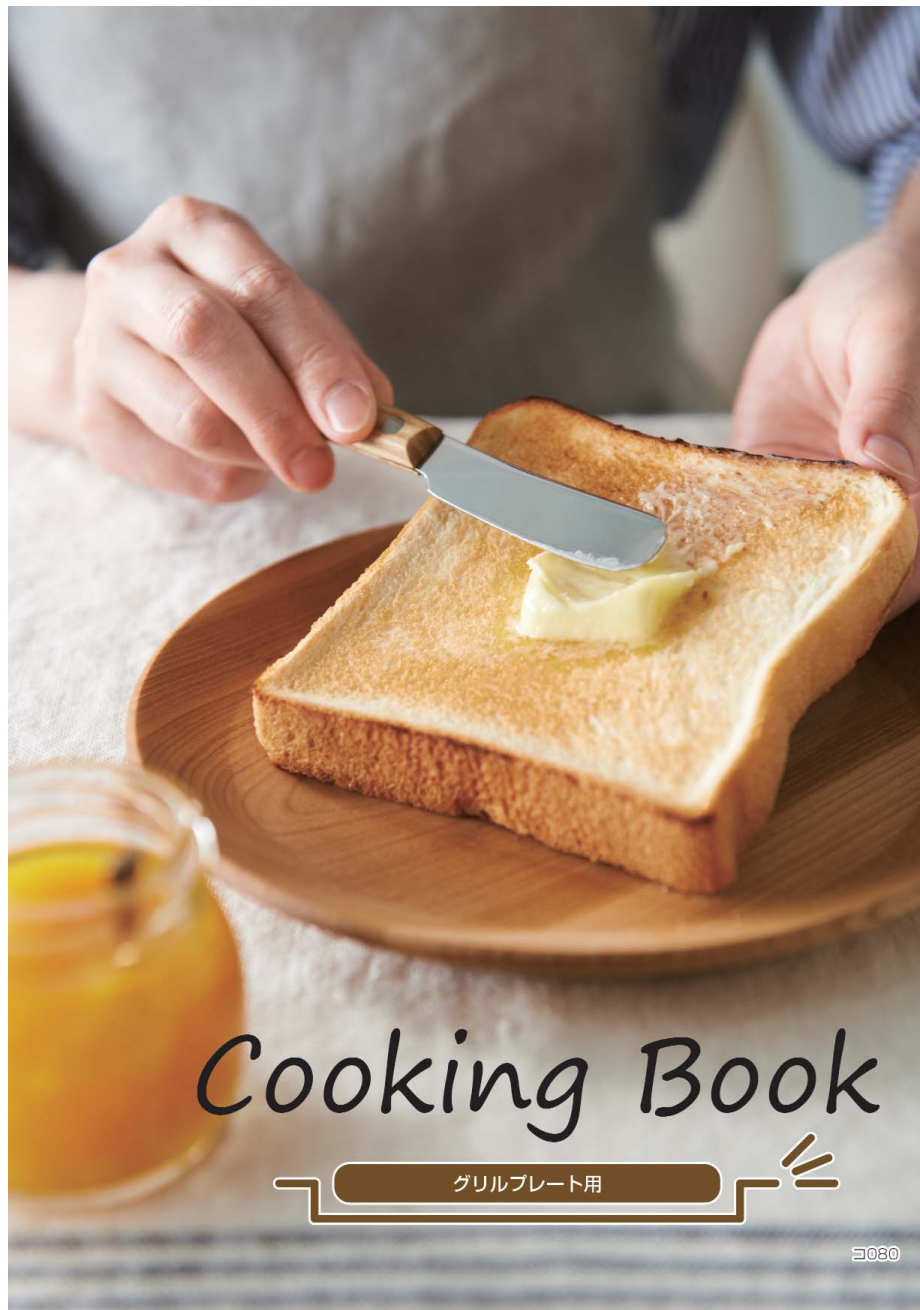
※この時、グリルプレートがグリル焼網から前後左右に、はみ出さないように注意してください。

グリル焼網は、機種により形状が異なります。

グリルプレート
グリルプレート脚部
グリルプレート脚部
グリル焼網

取り出しかた

- ホルダーの凸部をグリルプレートの外側に向け、グリルプレート穴部にホルダーの凸部まで差し込んでから、外側に倒してしっかりと持ってください。

※ホルダーの凸部を内側にしたり、不安定な状態で持ち上げると調理物やグリルプレートの落下による、やけどやけが、思わぬ事故の原因になります。

お手入れ方法

- 水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
  または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
  ひどい汚れのときは水につけおきしたあと、洗ってください。
- 金属製のたわしやブラシ、先が鋭利なもの、研磨剤や研磨剤が入った洗剤などを使用しないでください。
  キズや色落ちの原因になります。

Cooking Book

グリルプレート用

コ080

クッキングブック

HR-BP3DR-X6：7SS
HR-BP3DR-G6：7シリーズ
HR-BP3DR-A6：7シリーズ

13 45 01

トースト

予熱時間：約 3 分（火力 上火：強 下火：強）
＋
調理時間：約 2 分（火力 上火：弱 下火：強）

材料
食パン：2枚

作りかた
1. 上火：強・下火：強で約3分グリルプレートを予熱する。
2. パンを並べ、上火：弱・下火：強で約2分焼く。

フレンチトースト

調理時間：約 4 分（火力 上火：強 下火：強）

材料
食パン（5枚切り）：2枚
A
- 牛乳：100mL
- 卵：1個
- 砂糖：大さじ1
- バニラエッセンス：少々

バター：適量

作りかた
1. 食パンの耳を切り落とし、半分に切る。Aをボウル等に合わあわせ、パンをひたす。
2. グリルプレートにバターをぬり、1を並べ、上火：強・下火：強で約4分焼く。

発酵いらずのお手軽クリスピーピザ

調理時間：約 7 分（火力 上火：弱 下火：強）

材料（1回分）
薄力粉：80g
ベーキングパウダー：2g
塩：ひとつまみ
水：20mL
牛乳：20mL
オリーブオイル：小さじ1
ピザソース：適量
ミニトマト：3個
ブラックオリーブ：適量
ピザ用チーズ：50g
バジルの葉：3〜4枚

作りかた
1. ボウルに生地の粉類を混ぜ、水、牛乳、オリーブオイルを加えて生地がなめらかになるまでこねる。
2. 生地を厚さ約5mmにのばしてグリルプレートにおき、生地がふくらまないように全体にまんべんなくフォークで穴を開ける。
3. ピザソースをぬり、ミニトマト、ブラックオリーブ、ピザ用チーズをのせ、上火：弱・下火：強で約7分焼く。仕上げにバジルの葉をかざる。

グリル野菜のサラダ

調理時間：約 7 分（火力 上火：強 下火：強）

材料（1回分）
アスパラガス：2本
かぼちゃ：8mm厚さ2切
長いも：8mm厚さ4枚分
エリンギ：中1本
オリーブオイル：適量
塩かお好みのドレッシング：適量

作りかた
1. アスパラガスは下の硬い部分を切り落とし、長いもは皮をむき8mmの薄切りにする。
2. 8mmの厚みに切ったかぼちゃと、4つ割りにしたエリンギに、オリーブオイルをまぶす。
3. グリルプレートにオリーブオイルをぬり、1・2を並べ、上火：強・下火：強で約7分焼く。
4. 塩またはお好みのドレッシング、ソースを添える。

おすすめチーズソースのレシピ
材料
クリームチーズ：50g／牛乳：大さじ1／レモン(絞り汁)：小さじ2／レモン(皮のすりおろし)：適宜／塩：適宜／粗びきこしょう：適宜
作りかた
クリームチーズ、牛乳をあたためてなじませ、レモンを合わせる。冷めてから塩こしょうで味をととのえる。

エビのピカタ

調理時間：約 7 分（火力 上火：弱 下火：強）

材料（1回分）
エビ：10尾
塩：適量
こしょう：適量
卵：1個
粉チーズ：大さじ2
パセリ：適量
バター：適量
薄力粉：適量

作りかた
1. エビの殻をむき、背開きにして背わたを取り、塩こしょうで下味をつける。
2. 卵を溶いて、粉チーズ、刻んだパセリを合わせる。
3. グリルプレートにバターをぬる。
4. 1に薄力粉をまぶし、2をからめて、グリルプレートに並べ、上火：弱・下火：強で約7分焼く。

ささみの梅しそ焼き

調理時間：約 5 分（火力 上火：強 下火：強）

材料（4枚分）
鶏ささみ：4本
梅干し：中3個
マヨネーズ：大さじ1
みりん：大さじ1
大葉：2枚
サラダ油：適量

作りかた
1. 鶏ささみは筋を取って観音開きにし、包丁の背で軽くたたいてのばす。
2. 梅干しの種を取って包丁でたたき、マヨネーズとみりんで和え、大葉の千切りを合わせる。
3. グリルプレートにサラダ油をぬり、1を並べ、2をのせる。上火：強・下火：強で約5分焼く。

※使う梅干しにより、マヨネーズとみりんの量を加減してください。

マーブルクッキー

調理時間：約 5 分（2回目以降は約4分）（火力 上火：強 下火：弱）

材料（2回分） ※1回分の目安は12個分
薄力粉：150g
バター（食塩不使用）：100g
グラニュー糖：75g
卵：25g（Mサイズ1/2個分）
ココアパウダー：10g

作りかた
（下準備）バターと卵を室温に戻しておく。
1. バターをクリーム状に練り、グラニュー糖を加え白っぽくなるまですり混ぜる。卵も少しずつ加えて混ぜる。
2. ふるった粉を切り混ぜる。ひとまとめにしラップフィルムに包み冷蔵庫で30分以上休ませる。
3. 2を軽くもみ2等分し、一方にココアパウダーを混ぜる。
4. それぞれの生地をちぎって交互に合わせ、ラップフィルムで巻いて形を作り、冷凍する。
5. 7mm幅に切り、グリルプレートの上に並べる。上火：強・下火：弱で約5分焼く。